

QUINTA DE NAÍDE BRANCO

Vinho de cor citrina, com um aroma elegante muito frutado. Na boca tem um toque citrino e um final macio e fresco. Bom para aperitivo ou para acompanhar peixes e mariscos. Consumir a uma temperatura de 8° C.

CASTAS

Loureiro, Trajadura e Arinto.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 24/9 - 7/10

Produção: 10 Ton/ha

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 14-16° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Sem estágio

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 10,5%

Açúcares redutores: 13,0 (g/dm³)

Extracto seco total: 31,6 (g/dm³)

Acidez total: 6,0 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,14(g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3-33

Q
N

QUINTA DE NAÍDE



QUINTA DE NAÍDE

ROSÉ 2011

VINHO VERDE

Vinho de cor rosada, com um aroma elegante, intenso, frutado a frutos vermelhos e morangos frescos. Na boca tem um toque frutado fresco com um final ligeiramente adorado.

Bom para aperitivo ou para acompanhar peixes e mariscos. Consumir a uma temperatura de 8° C.

CASTAS

Vinhão, Espadeiro.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 20/9 - 5/10

Produção: 10 Ton/ha

Q
N

QUINTA DE NAÍDE

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 13-15° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Sem estágio

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 10,0%

Açúcares redutores: 18,1 (g/dm³)

Extracto seco total: 34,4 (g/dm³)

Acidez total: 7,0 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,24 (g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3,10



QUINTA DE NAÍDE LOUREIRO

BRANCO 2011

VINHO VERDE

Vinho de cor citrina, com um aroma muito elegante floral típico da casta. Na boca tem um toque fresco e um final macio e fresco.

Bom para aperitivo ou para acompanhar peixes e mariscos. Consumir a uma temperatura de 8° C.

CASTAS

Loureiro.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 24/9 - 7/10

Produção: 10 Ton/ha

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 15-17° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO

E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Sem estágio

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 11,3%

Açúcares redutores: 4,0 (g/dm³)

Extracto seco total: 22,6 (g/dm³)

Acidez total: 5,6 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,14(g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3.32

Q
N

QUINTA DE NAÍDE



QUINTA DE NAÍDE GRANDE ESCOLHA BRANCO 2011

VINHO VERDE

Vinho de cor citrina, com um aroma intenso, fino e elegante, com um toque citrino e um ligeiro tropical. Na boca é um vinho cremoso, muito elegante, tem um toque fresco e um final longo e distinto.

Bom para acompanhar peixes gordos, carnes brancas e mariscos.

Consumir a uma temperatura de 10° C.

CASTAS

40% Loureiro, 40 % Arinto,
20 % Trajadura.

VINDIMA

Tipo: Manual

Data: 24/9 - 7/10

Produção: 8 Ton/ha

Q
N

QUINTA DE NAÍDE

VINIFICAÇÃO

Esmagamento: Desengace total, maceração pelicular e prensagem directa.

Defecação: Estática a frio 10-12° C.

Fermentação: Em cubas de aço inox a temperatura controlada 12° C.

Fermentação maloláctica: Não.

ESTÁGIO E ESTABILIZAÇÃO

Estágio: Battonage até Março 2012

Estabilização pelo frio: Sim

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 12,0%

Açúcares redutores: 1,3 (g/dm³)

Extracto seco total: 18,8 (g/dm³)

Acidez total: 6,0 (g/dm³)

(Ac. Tartárico)

Acidez volátil: 0,3 (g/dm³)

(Ac. Acético)

PH: 3.32

