



## Ficha técnica de vinho Wine Specifications



<b>Marca</b> Label	<i>Quinta Picouto de Cima– Colheita Seleccionada</i>		
<b>Tipo de Vinho</b> Type of Wine	<i>Vinho Verde Branco – DOC / White Vinho Verde – DOC</i>		
<b>Ano Colheita</b> Harvest Year	2021		
<b>Castas</b> Grapes Variety	<i>Loureiro 50%, Alvarinho 30%, Fernão Pires 20%</i>		
<b>Enólogo</b> Enologist	<i>Pedro Campos</i>		
<b>Características</b> Characteristic	<b>Resultado</b> Result	<b>Unidade</b> Unit	
Álcool real Alcohol vol.	12	%vol	
Açúcares redutores Residual sugars	3.4	g/dm <sup>3</sup>	
Acidez total Total acidity	7	g(ác tartático)/dm <sup>3</sup>	
Acidez volátil Volatile acidity	0,28	g(ác acético)/dm <sup>3</sup>	
Dióxido de enxofre total Total SO <sub>2</sub>	83	mg/dm <sup>3</sup>	

*Análises realizadas pelo laboratório da CVRVV . Analytical data provided by CVRVV lab*

**Vinificação:** Após um rigoroso controlo, as uvas são vindimadas de acordo com o grau de maturação ideal para obtenção de um vinho que respeite a tipicidade do Vinho Verde. As uvas são vinificadas no modo tradicional em “Bica Aberta” mas com rigoroso controlo de temperatura de fermentação, de modo a preservar intactas todas as boas propriedades das uvas existentes na Quinta.

**Vinification:** After a rigorous control, the grapes are harvest according to the ideal degree of ripeness to obtain a wine that respects the typical characteristics of the Vinho Verde. The grapes are vinified in the traditional way of "Open Bica" but with strict fermentation temperature control in order to preserve intact all the good properties of the grapes.