



## Ficha técnica de vinho Wine Specifications



<b>Marca</b> Label	<i>Quinta Picouto de Cima</i>	
<b>Tipo de Vinho</b> Type of Wine	<i>Vinho Verde Espadeiro – DOC / Rosé Vinho Verde – DOC</i>	
<b>Ano Colheita</b> Harvest Year	<i>2021</i>	
<b>Castas</b> Grapes Variety	<i>Espadeiro</i>	
<b>Enólogo</b> Oenologist	<i>Pedro Campos</i>	
<b>Características</b> Characteristic	<b>Resultado</b> Result	<b>Unidade</b> Unit
Álcool real Alcohol vol.	11	%vol
Açúcares redutores Residual sugars	11,4	g/dm <sup>3</sup>
Acidez total Total acidity	5,1	g(ác tartático)/dm <sup>3</sup>
Acidez volátil Volatile acidity	0,31	g(ác acético)/dm <sup>3</sup>
Dióxido de enxofre total Total SO <sub>2</sub>	65	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 da casta espadeiro existente 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.