

## Joana da Cana Branco



Tipo: **Branco**

Produtor: **Rui Manuel da Silva Franco**

Marca: **Joana da Cana**

Certificação:

Castas: **Arinto, Fernão Pires**

Solo:

Revista Grandes Escolhas, maio 2018 (pág. 32), descreve o vinho: “Arinto, Fernão Pires e Moscatel. Cor amarelo citrino. Muito aromático com presença evidente de pêsego, alperce, pera uva fresca e notas florais. Frutado na boca, com algum corpo, mas não muito concentrado, acidez equilibrada e final mediano com notas de pêsego e ligeiros amargos.”; sendo considerado um dos vinhos do mês, “bom, sólido e bem feito bebe-se com prazer”, com pontuação 15.

## NOTA DE PROVA

A acidez confere-lhe um final prolongado, com notas de maçã e uma agradável cremosidade a lembrar fruta tropical madura. Deverá ser consumido à temperatura de 10-12°C.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,0%

Acidez total: 4,28 meq /L

Acidez volátil: 0,36 meq /L

Ph: 3,58

Açúcares totais: 3,0 g/L

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**