



Chão de São Francisco

# Chão do Vale

LAFÕES D.O.P. | BRANCO | 2016



## IDENTIFICAÇÃO

Produtor: Chão de S. Francisco - Soc. de Vitiv. e Turismo Rural Lda.  
Região: Lafões, Portugal | Viticultura e Enologia: Vines & Wines, Lda.

## FACTORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo | Solo: Granítico  
Castas: Arinto, Cerceal .Provenientes de vinha bem exposta composta por encepamentos jovens e outros mais de 60 anos

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho foi elaborado sem maceração pelicular, no sistema de "bica aberta". O vinho fez a fermentação com temperatura controlada entre os 13° e os 14°, durante 15 dias. Estagiou durante 6 meses em cubas de aço inoxidável.

## NOTAS DE PROVA

É um vinho com uma aparência brilhante, cor citrina com reflexos de verde limão. No nariz é fresco e revela um aroma complexo de frutas exóticas, aliados a uma expressiva mineralidade. Na boca é um vinho muito equilibrado, com boa acidez, fresco e longo. O vinho apresenta um bom volume de boca, perfeito para ser bebido numa tarde preguiçosa de Verão.

## SUGESTÕES DE PROVA

CHÃO DO VALE BRANCO é perfeito como um aperitivo seco, para acompanhar entradas, peixe ou frutos do mar. Contudo, é perfeito para acompanhar doces conventuais, fortes, ricos em açúcar e ovos como os pasteis de Vouzela. Deve ser servido à temperatura de 8-12°C.

## Informação Técnica

Teor Alcoólico	12,1% Vol	Acidez Total	6,69 g/L
Acidez Volátil	0,21 g/L		

Qta. de S. Francisco - S. João de Lourosa - 3500-891 Viseu

Telf. 932 554 200

[www.chaodesaofrancisco.pt](http://www.chaodesaofrancisco.pt)  
[geral@chaodesaofrancisco.pt](mailto:geral@chaodesaofrancisco.pt)  
[facebook.com/chaodesaofrancisco](https://facebook.com/chaodesaofrancisco)

