Esquerdino Orange Ensaio n.º1
Antão Vaz 2024

Ficha Técnica | Technical Sheet

QUINTA DO CANHOTO
ALBUFEIRA

Produzido por: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda
Produced by: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda

Denominação de origem: Regional Algarve
Type of wine: Regional Algarve

Clima e solo: Marítimo com forte influência Mediterrânica. Argila/Calcário.
Clime and type of soil: Maritime with a strong Mediterranean influence. Limestone/Clay.

Colheita: Agosto de 2024	**Temperatura de serviço: 8° - 10°C**	**N.° garrafas: 602**	
Harvest: August 2024	Service temperature: 8° - 10°C	Bottles: 602	
Teor Alcoólico: 11%	**Açúcar residual: <0.6g/L**	**Acidez total: 4.9g/L**	**pH: 3.35**
Real Alcohol vol: 11%	Residual sugar: <0.6g/L	Acidity: 4.9g/L	



Tipo de vinificação: vindima manual muito criteriosa, bem cedo para preservar a frescura das uvas, que foram cuidadosamente levadas para a adega em caixas pequenas de 15kg. Após desengace colocaram-se as uvas inteiras para fermentarem com as peliculas, sem controlo mecânico de temperatura, apenas à temperatura ambiente da Adega. A curtimenta manteve-se durante 9 meses após os quais se proceder à filtração e retirada das partes solidas.
Vinification: vindima manual muito criteriosa, bem cedo para preservar a frescura das uvas, que foram cuidadosamente levadas para a adega em caixas pequenas de 15kg. Após desengace colocaram-se as uvas inteiras para fermentarem com as peliculas, sem controlo mecânico de temperatura, apenas à temperatura ambiente da Adega. A curtimenta manteve-se durante 9 meses após os quais se proceder à filtração e retirada das partes solidas.

Castas: Antão Vaz (100%)	**Idade das vinhas: 16 anos (2009)**
Grapes variety: Antão Vaz (100%)	Vineyard age: 16 years (2009)

Cor: dourado
Color: golden

Aroma: Notas intensas e persistentes de fruta madura de carouço
Aroma: Intense and persistent notes of ripe stone fruit.

Boca: Vinho fresco persistente e mineral com boa acidez
Mouth flavours: A fresh, persistent, and mineral wine with good acidity

Notas gastronómicas: este vinho é bastante versátil à mesa, acompanha pratos mediterrâneos e vegetais grelhados, peixes gordos (como atum) e sushi, carnes brancas grelhadas e aves com molhos leves, pratos asiáticos aromáticos ou ligeiramente picantes.
Gastronomic notes: This wine is quite versatile at the table, pairing well with Mediterranean dishes and grilled vegetables, oily fish (such as tuna) and sushi, grilled white meats and poultry with light sauces, and aromatic or slightly spicy Asian dishes.

Quinta do Canhoto, Torre da Mosqueira, 8200-184 Albufeira, Portugal
tel: +351 966 030 875 / +351 965 004 672
orders by email: info@quintadocanhoto.com
www.quintadocanhoto.com