

## GADARUM – VINHO BRANCO



Gadarum branco 2023 é um field blend de castas típicas da Bairrada: Bical (35%), Maria Gomes (22,5%), Cercial (20%), Rabo de Ovelha (20% e Arinto (restante).

Após a vindima, é feito desengace e uma prensagem cuidada, seguida de fermentação e envelhecimento em inox.

### NOTA DE PROVA:

Vinho cor amarelo limão.

Tem um nariz com muitas camadas, que se vão revelando à medida que abre no copo. Primeiro ataque faz lembrar erva aromática doce, passando depois para notas cítricas e de fruta branca.

Na boca é um vinho com boa estrutura, boa untuosidade e com uma excelente acidez.

Bom vinho para acompanhar com peixe grelhado ou assado no forno, massadas e arroz de peixe e marisco.

### DADOS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico – 13%

Acidez Total – 7,2gAT/L

Acidez Volátil – 0,52gAA/L

SO2 Total - 70mg/L

Foram produzidas 600 garrafas

Declaração Nutricional	Por 100 mL
Energia	309kJ 74kcal
Lípidos	0g
dos quais saturados	0g
Hidratos de Carbono	0g
dos quais açúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g

**INGREDIENTES:** Uvas, conservante e anti-oxidante (**sulfitos**)