

# KOMPASSUS

## BOUTIQUE WINERY



### KOMPASSUS COLHEITA 2022

#### BAIRRADA BRANCO DOC

CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica	
SOLO	Argilo- calcário	
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo	
CASTAS	Maria Gomes, Bical, Arinto, Cercial	
DESIGNATIVO DE QUALIDADE	Colheita	
VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.	
VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Maria Gomes, bical e cercial vindimados na 2ª semana de Agosto e arinto vindimado na 2ª semana de Outubro. Fermentação em inox com temperatura controlada seguida de estágio, também em inox, com batonnage.	
NOTAS DE PROVA	Vinho jovem com boa intensidade aromático. Aromas frutados, como o limão e pêsego, e aromas florais muito presentes lembrando a flor de laranjeira. Vinho fresco, untuoso e com agradável volume de boca.	
PRODUÇÃO	7300 Garrafas de 0,75 cL	
ENÓLOGOS	Patricia Costa	

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

ALCOOL	12% vol.	ACIDEZ TOTAL	6,10 g/L
AÇUCAR RESIDUAL	0,4 g/L		

#### DADOS LOGISTICOS

GARRAFAS/PALETE	600 garrafas
CAIXAS/PALETE	100 caixas
DIMENSÃO CAIXAS (AxCxL)	15 x 23,5 x 33 cm
PESO BRUTO CX	7,5 Kg
EAN 13	5601046400110
ITF 14	15601046000003