



QUINTA das FONTALTAS  
Desde 1626

## FICHA TÉCNICA / SPECIFICATIONS

### VINHO VERDE D.O.C. BRANCO AZAL

#### EN

#### THE FARM

Located in Resende (Douro Litoral), in the terroir of "Verdes Douros" and running in Namora's family for more than 200 years, it has sunny terraces vineyards, blessed by legends and ancestral practices from Cárquere's Monastery.

#### WINE MAKING

After a meticulous selection of the best grapes among Azal, they are harvested very mature and then vinified using the latest technology, fully destemmed, light pressing, fermentation with controlled temperature and without any oenological products so we can preserve the classical aroma varieties.

#### PT

#### A QUINTA

Situada em Resende (Douro Litoral), no terroir dos "Verdes Douro" e na Família Namora há mais de 200 anos, com vinhas solarengas em socalcos, abençoadas por lendas e práticas ancestrais do Mosteiro de Cárquere.

#### VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa seleção das melhores uvas de Azal, são colhidas bem maduras e vinificadas com recurso à mais moderna tecnologia, desengace total, ligeira prensagem e fermentando com controlo da temperatura e sem recurso a produtos enológicos de forma a preservar os aromas típicos das castas.

#### ORIGEM / ORIGIN

Produtor/Producer: Quinta das Fontaltas  
Região/Region: Vinhos Verdes/White wines  
Casta/Wine grape variety: Azal  
Enóloga/Winemaker: Márcia Bernardo  
Embalagem/Packaging: Garrafa/Bottle 75cl.  
Tipo/Type RHIN ALT/ Caixa/Box 6

#### ANÁLISE / ANALYSIS

Teor alcoólico/Alcoholic content (%): 10.5  
Acidez fixa/Fixed acidity (g/L): 5.2  
pH: 3,34  
Sulfuroso total/total sulphur dioxide (mg/L): 186  
Açúcar residual/ Total sugar content (g/L): 7  
Extrato seco total/ Day extract (g/L): 28,4

#### SUGESTÃO DE CONSUMO

É o vinho ideal para aperitivo ou para acompanhar peixes grelhados e mariscos, com saladas frias ou quentes. Deve ser servido a uma temperatura entre 8 e 10°C.

#### PROVA

Cor: citrica  
Aroma: elegante e complexo  
Paladar: revela corpo e excelente acidez  
Final de prova: final fresco e longo com deliciosas notas cítricas

#### DRINKING SUGGESTIONS

This is the ideal wine to drink as an aperitif, or to connect with grilled fish, shellfish, with cold and hot salads. It must be served at a temperature between 8 and 10°C.

#### WINE TASTING

Color: citrique  
Aroma: elegant and complex  
Taste: excellent body strength provided by pronounced acidity  
Final taste: light fresh touch of citrine fruits with a persistent and long finish

