



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL CHART

FT.27

Data: 15/03/2023

Produto || *Product*: Quinta de Santa Cristina Dulce – Vinho Regional Minho Branco
Regional Minho *White Wine*

Produtor <i>Producer</i>	Garantia das Quintas – Soc. Agrícola e Comercial, Lda.	
Enólogo <i>Winemaker</i>	Jorge Sousa Pinto	
Região <i>Region</i>	IG Minho	
Clima <i>Climate</i>	Transição de Temperado Marítimo - Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime - Mediterranean</i>	
Ano colheita <i>Harvest</i>	2022	
Castas <i>Grape Varieties</i>	Arinto	
Vinificação e notas de prova <i>Vinification and tasting notes</i>	<p>Vinho doce de nascença, de vindima manual. Poderoso, de nariz singular cheio de aromas com notas citrinas frutadas, exóticas e refrescantes. Acidez marcante.</p> <p><i>A sweet wine from birth, harvested by hand. Powerful with unique, fruity, exotic and refreshing citrus aromas on the nose. Strong acidity.</i></p>	
Características <i>Characteristics</i>	Teor alcoólico <i>Alcoholic proportion</i>	10,5%
	Acidez total (ácido tartárico) <i>Total acidity (tartaric acid)</i>	5,5 g/dm ³
	pH	3,27
	Limpidez/ cor <i>Transparency/ color</i>	Límpido/ citrino <i>Transparent/ citrinous</i>
Apresentação <i>Presentation</i>	Garrafa de 750 ml <i>750 ml Bottle</i>	
Uso pretendido <i>Intended use</i>	<p>Servir a uma temperatura entre 6° e 8°C. Acompanha bem pratos picantes como indianos e asiáticos, mariscos com sabor intenso, foie gras e todas as sobremesas. Contém Sulfitos. Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 18 anos.</p> <p><i>To be served between 6° and 8°C temperature. To pair with spicy dishes like Indian and Asian food, seafood with intense flavor, foie gras and all desserts. Product not recommended to pregnant and no under 18.</i></p>	

