

# Família Horácio Simões – Segredos Branco 2020 –Rabo de Ovelha



Este vinho é a continuação do nosso trabalho e identidade da Casa Agrícola Horácio Simões, na aposta em recuperar, uma das mais antigas castas de Portugal, a casta Rabo de Ovelha. Tem um perfil único e muito marcado. É mais um passo para preservar história vitivinícola nacional.

## Notas de Prova

Cor: Amarelo, esverdeado

Aroma: Intenso, mineral, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais característicos da casta

Sabor: Fresco, intenso e com grande volume de boca

Final de Boca: Leve e fresco

## Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C, acompanha bem pratos de peixe e mariscos.

## Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz direta.

## Dados Técnicos

Classificação: IVV

Tipo: Branco

Região: Base da Serra da Arrábida

Área de Vinha: 1,4 ha com mais de 40 anos

Tipo de Solo: Arenosa

Produção de Vinho: 666 Garrafas

## Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 12%      pH:3.12

## Vinificação

**Método de Vinificação:** A fermentação deste vinho no primeiro dia foi feita em contacto com as películas. Foi limpo e em seguida a restante fermentação foi feita em contacto com as borras. Aquando do término da fermentação, foi decantado por dois meses. **Estágio:** Inox **Longevidade Prevista:** Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos (» 5 anos) **Data de Engarrafamento:** Janeiro 2021

**Enólogo:** Luís Camacho Simões