

Esquerdino Antão Vaz

2023

Ficha Técnica | Technical Sheet



Produzido por: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda
Produced by: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda

Denominação de origem: Regional Algarve
Type of wine: Regional Algarve

Clima e solo: Marítimo com forte influência Mediterrânica. Argila/Calcário.
Climate and type of soil: Maritime with a strong Mediterranean influence. Limestone/Clay.

Colheita: Agosto de 2023 Teor Alcoólico: 12% Temperatura de serviço: 8° - 10°C
Harvest: August 2023 Real Alcohol vol: 12% Service temperature: 8° - 10°C

Tipo de vinificação: Sistema de bica aberta com fermentação a aproximadamente 17°C
Vinification: Open spout system with fermentation at approximately 17°C.

Casta: Antão Vaz (100%)
Grapes variety: Antão Vaz (100%)

Cor: Amarelo dourado
Color: Light gold

Aroma: Frutado intenso e persistente conferido pela casta Antão Vaz
Aroma: Intense and persistent fruity provided by the Antão Vaz variety

Boca: Vinho fresco persistente e mineral, características estas muito típicas da casta Antão Vaz. Na sensação retro nasal o aroma frutado predomina e no final de boca o vinho surpreende pela cativante harmonia entre o volume e a mineralidade.

Mouth flavours: Persistent and mineral fresh wine, characteristics that are very typical of the Antão Vaz variety. In the retro nasal sensation, the fruity aroma predominates and at the end of the mouth the wine surprises by the captivating harmony between volume and minerality.

Nota geral: Vinho branco dominado pela fruta e mineralidade conferidas pela casta Antão Vaz, e pelo clima marítimo mediterrânico. Um vinho atual, em harmonia com a região a que pertence.
General note: White wine dominated by the fruit and minerality conferred by the Antão Vaz varieties, and by the Mediterranean maritime climate. A current wine, in harmony with the region to which it belongs.

Notas gastronómicas: Partilhar este vinho acompanhando, o famoso marisco da costa Algarvia, saladas frescas e variadas. Bom para o convívio social e ou de amigos num final de tarde.
Gastronomic notes: Share this wine with the famous seafood from the Algarve coast, fresh and varied salads. Good for socializing and or with friends on a late afternoon.

