



COSMOS BRANCO 2025

UVAS

Foram vinificadas na nossa Adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas da Beira Interior, na sub-região de Figueira de Castelo Rodrigo, das castas Sória, Fonte Cal e Arinto.

COLHEITA

Foi um ano de bastante precipitação durante o Inverno e A Primavera; o Verão teve temperaturas altas com alguns picos de calor que, na nossa região, apesar de afectarem a quantidade produzida, acabaram por não perturbar as maturações, que foram bastante equilibradas.

Assim, a vindima foi pouco produtiva, mas de muito boa qualidade.

VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminamos cachos que não se encontravam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de esmagamento suave. De seguida fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada entre os 12 e 14°. Os vinhos estagiaram em aço inox, até ao seu engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

No aroma é um vinho muito fresco, com fruta cítrica, em harmonia com ligeiras nuances florais e fortes notas minerais típicas do Terroir. É um branco ideal como aperitivo, ou a acompanhar peixes, mariscos, carnes brancas e legumes.

Servir ligeiramente fresco, entre os 8 e 12°.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2025

DENOMINAÇÃO: DOC BEIRA INTERIOR

LOTE: L/COSVB25 (Sória, Fonte Cal e Arinto)

VINHAS: Vinha da Nave (Vermiosa)

ESTÁGIO: Em aço inox

ÁLCOOL: 13,0%

ACIDEZ TOTAL: 6,46 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.48 g/L (ácido acético)

pH: 3,30

SO2 Livre: 33 mg/L

SO2 Total: 120 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 0,5 g/L

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Fev de 2026

EAN: 560 671 080 027 2

SCC 14 (Caixas de 6): 1 560 671 080 027 9

SCC 14 (Caixas de 12):

