

# Esquerdino Antão Vaz & Crato Branco Reserva 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: 13% Temperatura de serviço: 8° - 10°C  
Harvest: August 2023 Real Alcohol vol: 13% 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.

Castas: Antão Vaz (40%) & Crato Branco (60%)  
Grapes variety: Antão Vaz (40%) & Crato Branco (60%)

Cor: Amarelo dourado  
Color: Light gold

Aroma: Frutado intenso e persistente conferido pelas castas Antão Vaz e Crato Branco  
Aroma: Intense and persistent fruity provided by the Antão Vaz & Crato Branco varieties

Boca: sobressaem os aromas cítricos da laranja, do pêssego e alguma tropicalidade, mas seco.  
Aromático, mineral e fresco, num perfeito equilíbrio com a persistência e profundidade de boca.  
Mouth flavours: citrus aromas of orange and peach stand out, but dry. Aromatic, mineral and fresh, in perfect balance with persistence and depth in the mouth.

Nota geral: Neste vinho de edição limitada juntamos duas castas do Sul de Portugal: o Antão Vaz com o Crato Branco, cuidadosamente vindimadas à mão e fermentadas em conjunto, respeitando a tradição algarvia. Originou um vinho com um bouquet irresistível e envolvente, onde sobressaem os aromas cítricos da laranja, do pêssego e alguma tropicalidade, mas seco. Aromático, mineral e fresco, num perfeito equilíbrio com a persistência e profundidade de boca.

General note: This limited edition wine is the blend of two grape varieties from the south of Portugal: Antão Vaz with Crato Branco, carefully harvested by hand and fermented together, respecting Algarvian tradition. The result is a wine with an irresistible and enveloping bouquet, where the citrus aromas of orange and peach stand out, but dry. Aromatic, mineral and fresh, in perfect balance with persistence and depth in the mouth.

Notas gastronómicas: Um vinho único que acompanha os nossos mariscos de casca, conquilhas, amêijoas à Bolhão Pato, ou Xerém.

Gastronomic notes: A distinctive wine that pairs well with Algarve cost shellfish, Bolhão Pato clams and Xerém, the signature dish from Algarve.

