



# HERDADE DE CATAPEREIRO

## BRANCO 2020

XX



### VINHA

Os vinhos da Herdade de Catapereiro representam a arte do lote com as castas instaladas nos nossos 140 hectares de vinha. A multiplicidade de micro terroirs da nossa propriedade aliada a um clima influenciado pela presença do rio Tejo conferem uma complexidade e uma tipicidade única a estes vinhos.

### MÉTODO

**Geologia do Solo:** Estrutura Arenosa.

**Clima:** Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

**Castas:** Fernão Pires, Arinto, Sauvignon Blanc.

**Média:** 80 hl/ha

**Designação:** I.G. Tejo Colheita 2019.

**Processo de Vinificação:** Colheita manual, desengace total, prensagem pneumática subtil, seguida de flotação e fermentação c/ temperatura controlada. O vinho é engarrafado após o envelhecimento "sur lies" de 3 meses.

### ANÁLISE

**Alcohol:** Álcool: 12% | Extrato seco: 21,7 gr/l | Acidez total: 5,5 gr/l | pH: 3,34

### PROVA ORGANOLÉPTICA

**Aspeto Visual:** aparência clara, cor de palha pálida

**Aspeto Olfativo:** Aroma fresco, com notas citrinas e tropicais combinadas com elementos vegetais.

**Aspeto Gustativo:** Frutado e elegante, fresco com uma acidez crocante equilibrada com um final suave persistente.

### SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

**Temperatura recomendada para degustação:** 8-10 °C

**Harmonização:** Ideal para pratos simples como saladas, peixe fresco grelhado ou assado ou queijos frescos.

### ENOLOGIA

David Ferreira and Catarina Rodrigues

### VITICULTURA

Nélio Ferreira

**Quantidade Produzida:** 50.000 (75cl)