



HERDADE DE CATAPEREIRO

BRANCO 2021

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 2021.

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: 12,5% | Extrato seco: 22,2 gr/l | Acidez total: 6,41 gr/l | pH: 3,31

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)