



HERDADE DE CATAPEREIRO

Single Vineyard

XX



Branco

2018 Escolha

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais. Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa
Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo
Castas: Sauvignon blanc e Fernão Pires
Produção Média: 80 hl/ha
Designação: I.G. do Tejo
Colheita: 2018
Processo de Vinificação: Desengace, prensagem, decantação a frio, fermentação alcoólica em depósitos a baixa temperatura (14°C), filtração e engarrafamento.

Controlo Analítico

Álcool: 12% | **Açúcares red.** 0,9 gr/l | **Acidez Total:** 4,97 gr/l | **pH:** 3,53
Extracto seco: 21,4 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspecto cristalino, cor citrina
Aspeto Olfativo: Aroma muito frutado e complexo com notas de frutos tropicais
Aspeto Gustativo: Fresco e suave
Temperatura aconselhada para degustação: 10 - 12°C
Acompanhamento: Ideal como acompanhamento de peixe grelhado, de peixe cozido, de marisco.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 20.000 garrafas