



HERDADE DE CATAPEREIRO

ESCOLHA
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 perto do estuário do rio Tejo conferem uma complexidade e uma tipicidade única a estes vinhos. O nosso lote, ESCOLHA vem da criteriosa seleção de uvas pelos nossos enólogos para dar origem a um vinho com mais carácter e maior longevidade.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

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

Castas: Sauvignon Blanc, Fernão Pires.

Média: 80 hl/ha

Designação: I.G. Tejo Colheita 2019. "ESCOLHA"

Processo de Vinificação: Colheita manual, desengate 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: 12,5% | **Extrato seco:** 24,2 gr/l | **Acidez total:** 5,37gr/l | **pH:** 3,35.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aparência clara, cor amarela pálida com um tom verde.

Aspeto Olfativo: Aroma fresco, com notas de citrinos tropicais combinadas com espargos e elementovegetal.

Aspeto Gustativo: Frutado e elegante, fresco com acidez estaladiça apertada e um saboroso acabamento macio

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura recomendada para degustação: 10-12 °C

harmonização: Ideal com pratos simples como saladas, peixe fresco grelhado ou assado, frutos do mar ou queijos frescos.

ENOLOGIA

David Ferreira and Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 33.000 (75cl)

