Tyto alba
Portugal
VINHAS PROTEGIDAS

Branco

2014 Vinhas Protegidas

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: 90% Fernão Pires e 10% Verdelho
Produção Média: 40 hl/ha
Designação: D.O. do Tejo
Colheita: 2014
Processo de Vinificação: Feito a partir das melhores uvas de vinhas velhas da casta Fernão Pires e Verdelho, fermentou e estagiou com batonage durante 2 meses em barricas de carvalho francês.

Controlo Analítico

Álcool: 13,5% | **Açucares red.** 3,5 gr/l | **Acidez Total:** 5,80 gr/l | **pH:** 3,50
Extracto seco: 23,5 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto cristalino, cor citrina com laivos esverdeados
Aspeto Olfativo: Aroma frutado (tangerina, ananás e pêssego), com nuances aromáticas das barricas onde fermentou.
Aspeto Gustativo: Envolvente, fresco e persistente
Temperatura aconselhada para degustação: 9 - 10ºC
Acompanhamento: Ideal com pratos de peixe grelhado ou no forno.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 12.000 garrafas