

# Senhora COMPANHIA

## VINHO LICOROSO BRANCO

XX

### VINHA

Instaladas na Reserva Natural do Estuário do Tejo, as vinhas da Companhia das Lezírias crescem em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.

Este vinho foi vinificado respeitando as tradições seculares, tendo em conta a tecnologia mais recente para lhe proporcionar um vinho com elevado valor de tipicidade.

### MÉTODO

**Geologia do Solo:** Estrutura Arenosa.

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

**Castas:** Fernão pires 100%

**Média:** 80 hl/ha

**Designação:** Vinho de Portugal

**Processo de Vinificação:** Vindima mecanizada, desengace total - início de fermentação sobre películas durante 2 dias a temperatura de 22°C, prensagem e aguardentação do mosto.

Estágio de 3 anos em toneis de castanho.

### ANÁLISE

**Álcool:** 16% | Extrato Seco: 90,0 gr/l | Acidez Total: 5,5 gr/l | pH: 3,90

### PROVA ORGANOLÉPTICA

**Aspeto Visual:** Aspeto límpido, cor âmbar.

**Aspeto Olfativo:** Aroma de fruta cristalizada como a laranja, com notas de caril e frutos secos.

**Aspeto Gustativo:** Envolvente e sedoso, de doçura equilibrada com um final saboroso de torrefação e caramelo.

### SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 10-12°C

**Acompanhamento:** Companheiro ideal como aperitivo, "on the rocks" ou para acompanhar uma sobremesa de pastelaria regional como pampilhos, celestes ou pasteis de nata.

### ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

### VITICULTURA

Nélio Ferreira

**Quantidade Produzida:** 8.000 (50cL).

