CATAPEREIRO

VINHO REGIONAL TEJO

Produto de Portugal

Branco

2018 Vinho Regional

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: Fernão Pires, vital e verdelho
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 (14ºC), filtração e engarrafamento.

Controlo Analítico

Álcool: 12,5% | **Açucares red.** 0,8 gr/l | **Acidez Total:** 5,20 gr/l | **pH:** 3,45
Extracto seco: 20,10 gr/l

Caracterização organoléptica

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

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral
Quantidade Produzida: 120.000 garrafas