

ESCOLHA BRANCO 2019



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 típicidade 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 caractér e maior longevidade.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

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

Castas: SauvignonBlanc, Fernão Pires.

Média: 80 hl/ha

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

Processo de Vinificação: Colheita manual, desengaçe 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

HERDADE DE

CATAPEREIRO

Alcohol: 12,5% | Extrato seco: 24,8 gr/l | Acidez total: 6,64gr/l | pH: 3,34.

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: 20. 000 (75cl)