



SAMORA

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 e Arinto

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 (14°C), filtração e engarrafamento.

Controlo Analítico

Álcool: 12,5% | **Açúcares red.** 0,8 gr/l | **Acidez Total:** 4,91 gr/l | **pH:** 3,55

Extracto seco: 22,2 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: 8- 10°C

Acompanhamento: Ideal como acompanhamento de peixe grelhado, de peixe cozido, de marisco

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 8.000 garrafas