



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS



Branco

2015 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: 2015

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: 12,5% | **Açúcares 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 pêssago), com nuances aromáticas das barricas onde fermentou.

Aspeto Gustativo: Envolvente, fresco e persistente

Temperatura aconselhada para degustação: 9 - 10°C

Acompanhamento: Ideal com pratos de peixe grelhado ou no forno.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 12.000 garrafas