Tyto alba

PORTUGAL

VINHAS PROTEGIDAS

Branco

2019 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.

Modo de Produção

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa
Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo
Castas: 60% Ferntão Pires e 40% Arinto
Produção Média: 40 hl/ha
Designação: D.O. do Tejo
Colheita: 2019
Processo de Vinificação: Feito a partir das melhores uvas de vinhas velhas da casta Fernão Pires e Arinto, estagiou parcialmente em barricas usadas de carvalho Francês durante 5 meses, com batônnage durante os primeiros 2 meses.

Controlo Analítico

Álcool: 12,5% | Açucares red. 0,9 gr/l | Acidez Total: 8 gr/l | pH: 3,36
Extracto seco: 24 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto cristalino, cor citrina com laivos esverdeados
Aspeto Olfativo: Aroma equilibrado entre floral e futrado, com nuances aromáticas das barricas onde fermentou.
Aspeto Gustativo: Envolvente, fresco e com uma persistência sápida, profundamente mineral.
Temperatura aconselhada para degustação: 9 - 10ºC
Acompanhamento: Ideal com pratos de peixe grelhado ou no forno.

Outros

Produzido sob o compromisso de sustentabilidade ABC (+Ambiente,+ Biodiversidade e -Carbono)
Quantidade Produzida: 12.325 garrafas