



TORRE DE PALMA

VINHO BRANCO WHITE WINE

REGIÃO | REGION

Alto Alentejo (Portalegre)

CASTAS | WINE GRAPE VARIETY

Arinto e Alvarinho

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%) 13,4

Acidez total (g/l) 8,1

pH 3,22

Açúcares totais (g/l) 0,7

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas para a adega onde foram armazenadas numa câmara de frio a 3°C durante 24h. De seguida foram selecionadas e prensadas de forma suave. O mosto foi decantado a frio (10°C) e posteriormente fermentou em barricas de carvalho francês usadas provenientes da Borgonha. Após fermentação alcoólica, o vinho fez um estágio de 6 meses nas mesmas barricas com băttonage e *sur lie*.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Vinho cristalino com tons verdes, aroma complexo e elegante com notas de ameixa verde e alperce. Sabor rico em fruta, refrescante, seco e mineral. Excelente acidez.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

12°C

