

CASA DA ATELA FERNÃO PIRES CURTIMENTA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

CASTAS

Fernão Pires

VINIFICAÇÃO

Fermentado «à moda antiga», com curtimenta total em lagar, durante 5 dias.

ESTÁGIO

Após terminar a fermentação, estagiou quatro meses em barricas usadas, com bâtonnage periódica.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina com laivos dourados, a revelar aromas de frutos de polpa amarela com algumas notas especiadas, como erva doce. Na boca apresenta amplitude e excelente equilíbrio com acidez viva e boa consistência, terminando complexo e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,50g/L | **pH:** 3,53 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

