

HERDADE DA CANDEEIRA COLHEITA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Antão vaz e Roupeiro

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular durante 24h a 10 graus, fermentação a 15 graus

ESTÁGIO

Estágio em garrafa de 3 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina com laivos esverdeados, aromas citrinos, fruta de caroço.
Na boca é equilibrado, com bom volume e boa frescura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5.5 g/l | **pH:** 3,3



HERDADE
DA
Candeeira



ALENTEJO