

# QTª VALE DE Fornos COLHEITA ESPECIAL

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Arinto e Verdelho

**O VINHO**

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

**VINIFICAÇÃO**

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos.

**ESTÁGIO**

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 6 Meses.

**NOTAS DE PROVA**

É um vinho profundo, com uma fracção cítrica muito presente e equilibrada com a sua acidez natural.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 6,10 | **pH:** 3,19



TEJO