

QUINTA DA ATELA COLHEITA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | António Ventura

CASTAS

Arinto, Fernão Pires e Sauvignon Blanc

O VINHO

Vinhas com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Fermentou em cubas de inox com temperatura controlada durante 18 dias.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, aromas de frutos de polpa branca, ligeiro floral, com boca fresca intensa e equilibrada.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco ou simplesmente como aperitivo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,6 g/L | **pH:** 3,13 | **Açúcares Totais:** 1,2 g/L



Quinta
da Atela



TEJO