

TERRA D'ALTER RESERVA BRANCO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Siria, Verdelho e Viognier

VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de uvas colhidas à mão no Alto Alentejo. Algumas castas fermentam com contacto pelicular, depois da prensagem, o mosto foi trasfegado para cubas ou barricas (40%) novas e de 1º ano.

ESTÁGIO

Depois de uma fermentação prolongada com recurso a frio e sem inoculação (natural), o vinho foi mantido nas borras finas durante 7 meses.

NOTAS DE PROVA

Notas intensas a fruta madura e toranja. Aromas minerais, com pêssego e pele de damasco. Boca com grande riqueza resultante do estágio prolongado em barrica em contacto com borras finas. Irá ganhar muito com envelhecimento em garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Vieiras, robalo, camarão à scampi, galinha Cornish.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5 g/L | **pH:** 3,31



TERRA D'ALTER



ALENTEJO