

# 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.

**SERVI- R / 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