

TERRA D'ALTER TELHAS BRANCO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Viognier

VINIFICAÇÃO

O método seguido é muito similar ao processo utilizado em Condrieu. As uvas, colhidas à mão, foram suavemente esmagadas e deixadas em maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias

ESTÁGIO

A fermentação decorreu em barricas novas de carvalho, onde posteriormente o vinho estagiou com as borras finas durante os 7 meses seguintes.

NOTAS DE PROVA

Damascos, ameixa Rainha Cláudia, baunilha tostada.

SERVIR / DESFRUTAR

Lagosta, bacalhau, mariscos, le gumes assados, saladas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,4



TERRA D'ALTER



ALENTEJO