



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

2 WORLDS BRANCO

2010

Classificação

Vinho DOC do Tejo

Tipo

Branco

Castas

Chardonnay, Arinto e Fernão Pires

Tipo de solo

Maioritariamente arenoso e argiloso

Produção de vinho

7.600 garrafas

Características

Prova

Apresenta cor amarelo, citrinos maduros, um trazo a menta suave, Muito suave na boca, todo feito de equilíbrio acidez fresca, boa secura, final persistente.

Vinificação

Vinho produzido pelo processo tradicional em cubas inox com temperaturas de fermentação a cerca de 16º C.

Longevidade prevista

2 anos

Análises:

Teor de Álcool: 12,5 %

Acidez total: 6,1 g/L em ác. tartárico

pH: 3,26

Açúcares redutores: 1,9 g/L.

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 10º C, a acompanhar pratos de peixe e mariscos.

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13º C e com humidade relativa perto dos 60%