



## 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 travo 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%