

## QUINTA DO ALQUEVE

### COLHEITA TARDIA

2005

**Classificação**  
DOC

**Tipo**  
Branco

**Castas**  
Fernão Pires

**Tipo de solo**  
Maioritariamente arenoso e argiloso

**Produção de vinho**  
10.500 garrafas

#### Características

##### **Prova**

Apresenta cor amarela pálida quase transparente, aroma a intenso, com notas melosas e revelando untuosidade, ananás e uma acidez viva, o que lhe dá um fim de boca bastante intenso e equilibrado.

##### **Vinificação**

Vinho produzido pelo processo tradicional, com fermentação em barris de Carvalho.

**Longevidade prevista**  
10 anos

##### **Análises:**

**Teor de Álcool:** 12,0 %

**Acidez total:** 5,7 g/L em ác. tartárico

**pH:** 3,42

**Açúcares residuais:** 88,6 g/L.

##### **Serviço**

Deve ser servido à temperatura de 18º C, a acompanhar queijos, óptimo no finalizar de uma refeição.

##### **Conservação**

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