



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

VINHA DO ALQUEVE

BRANCO 2010

Classificação

Vinho Regional Tejo

Tipo

Branco

Castas

Fernão Pires e Arinto

Tipo de solo

Maioritariamente arenoso e argiloso

Produção de vinho

10.000 garrafas

Características**Prova**

Apresenta cor amarelo citrino, muito aromático, frutos cítricos, limão, flor de laranjeira, hortelã, e com uma ligeira acidez.

Vinificação

Vinho produzido pelo processo tradicional em cubas inox com temperaturas de fermentação a cerca de 18º C.

Longevidade prevista

3 anos

Análises:

Teor de Álcool: 12,5 %

Acidez total: 4,8 g/L em ác. tartárico

pH: 3,26

Açúcares redutores: 1,5 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%