



## 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%