



TORRE DE PALMA

VINHO BRANCO WHITE WINE



REGIÃO | REGION

Alto Alentejo (Portalegre)

CASTAS | WINE GRAPE VARIETY

Arinto e Alvarinho
Arinto and Alvarinho

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 13,4%

Acidez total | Total acidity: 8,1 g/l

pH: 3,22

Açúcares totais | Residual sugars: 0,7 g/l

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas para a adega onde foram armazenadas numa câmara de frio a 3°C durante 24h. De seguida foram selecionadas e prensadas de forma suave. O mosto foi decantado a frio (10°C) e posteriormente fermentou em barricas de carvalho francês usadas provenientes da Borgonha. Após fermentação alcoólica, o vinho fez um estágio de 6 meses nas mesmas barricas com *bâttonage* e *sur lie*.

*During the harvest all the grapes are hand-picked and then transported to the cellar in small boxes, where they were stored on a cold chamber at 3°C while 24h. Then the grapes were selected and gently pressed. The grape must was decanted at cold temperature (10°C) and then fermented and aged in used french oak barrels from Burgundy with *bâttonage* and *sur lie*.*

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Vinho cristalino com tons verdes, aroma complexo e elegante com notas de ameixa verde e alperce. Sabor rico em fruta, refrescante, seco e mineral. Excelente acidez.

Crystalline wine with green tones, complex and elegant aroma with notes of green plum and apricot. Rich flavour of fruit, refreshing, dry and mineral. Great acidity.

TEMPERATURA DE SERVIÇO | WINE SERVING TEMPERATURE

12°C

WWW.TORREDEPALMA.COM
HERDADE TORRE DE PALMA,
7450-250 MONFORTE