



TORRE DE PALMA

VINHO BRANCO WHITE WINE



REGIÃO | REGION

Alto Alentejo (Portalegre)

CASTAS | WINE GRAPE VARIETY

Arinto, Antão Vaz e Alvarinho
Arinto, Antão Vaz and Alvarinho

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 13,2%

Acidez total | Total acidity: 6,6 g/l

pH: 3,36

Açúcares totais | Residual sugars: 0,4 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. Após fermentação alcoólica, o vinho fez um estágio de 6 meses em barrica com *bâttonage* e *sur lie*.

*During the harvest all the grapes are hand-picked and they are transported on small boxes to the cellar where they stored on cold chamber at 3°C for 24h. Then they are selected and gentle pressed in a pneumatic press. The grape must was decanted at cold temperature (10°C) and then fermented on french oak barrels. After the alcoholic fermentation, the wine was aged on barrels for 6 months with *bâttonage* and *sur lie*.*

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Vinho cristalino com tons verdes, aroma complexo e elegante com notas de fruta bem integrada com a tosta proveniente da fermentação em barrica. Sabor rico em fruta, refrescante. Excelente acidez.

Crystalline wine with green tones, complex and elegant aroma with notes of fruit well integrated with the toast from the barrel fermentation. Fruity and refreshing flavor. Great acidity.

TEMPERATURA DE SERVIÇO | WINE SERVING TEMPERATURE

12°C

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