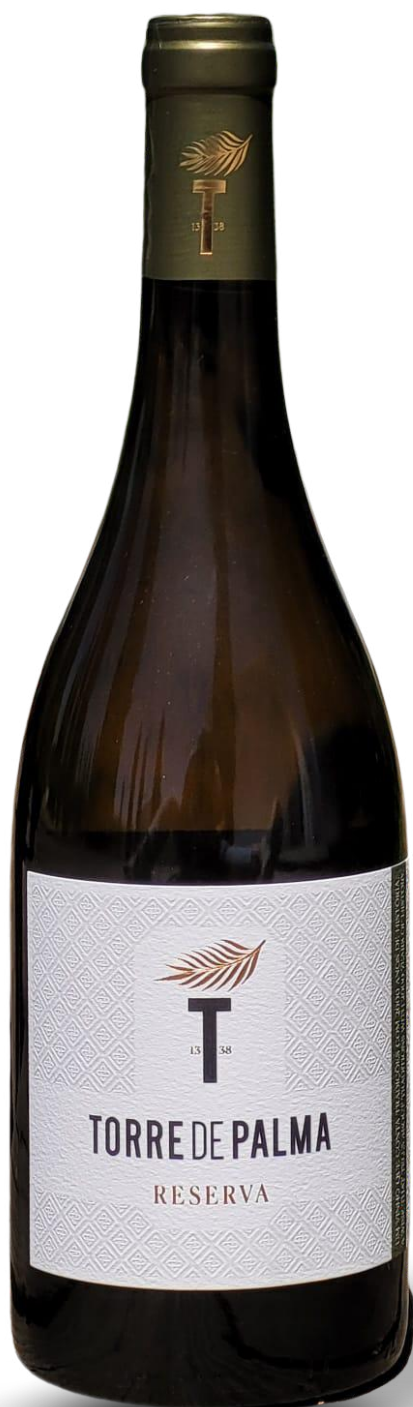




Reserva Branco 2021

Torre de Palma

REGIÃO | REGION

Alentejo (Portalegre)

VINHA | VINEYARD

Produção Integrada, sem uso de herbicida, vinha plantada em 2012 a 310 metros de altitude

Integrated Production, without use of herbicide, vineyard planted in 2012 at an altitude of 310 meters

CASTAS | WINE GRAPE

Arinto | Alvarinho | Antão Vaz

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 13%

Acidez Total | Total Acidity: 6,9g/L

PH: 3,24

Açúcares Totais | Residual Sugars: 0,6g/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 battonage e sur lie.

The grapes were hand picked and transported in small boxes to the winery where they were stored in a cold chamber at 3°C for 24 hours. They were then selected and gently pressed. The must was decanted at cold temperature (10°C) and fermented in French oak barrels. After alcoholic fermentation, the wine ages for 6 months in barrels with battonage and sur lie.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Vinho cristalino, com tons amarelo esverdeado, aroma frutado com notas de ameixa amarela e abacaxi. Na boca, tem um excelente volume, com boa acidez refrescante e o final longo e salino.

Crystalline wine, with greenish yellow tones, fruity aroma with notes of yellow plum and pineapple. In the mouth, it has an excellent volume, with good refreshing acidity and the long and saline finish.

SERVIÇO | SERVICE

12° C

