



Reserva Branco 2023

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: 12,9%

Acidez Total | Total Acidity: 6,4g/L

PH: 3,32

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 amarelos, aroma frutado com notas de ameixa amarela e mel. Na boca, tem um excelente volume, com boa acidez e o final longo e salino.

A crystalline wine with yellow tones and a fruity aroma with hints of yellow plum and honey. On the palate, it has excellent volume, with good acidity and a long, saline finish.

SERVIÇO | SERVICE

12º C

