

WINE

Vinha Padre Pedro
Colheita Seleccionada White
Enólogo David Ferreira
Ano de colheita 2015
Designação Regional Tejo
Castas Arinto, Verdelho, Fernão Pires and Viognier

Enólogo
Ano de colheita
Designação
Castas

NOTAS DE PROVA

Cor cítrica, com aroma fino a flores brancas, notas tropicais e cítricas. Fresco, suave, com uma acidez equilibrada, apresentando um final mineral e refrescante

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total, seguido de fermentação em cubas de inox, a baixa temperatura. Permanece cerca de um mês sobre as borras finas obtendo uma complexidade extra e cremosidade

VITICULTURA

Clima: Mediterrânico
Solo: Franco-arenoso
Área da vinha: 4 ha
Sistema poda: Cordão Royat bilateral
Idade média da vinha: 15 anos
Produção média: 6 ton/ha

ANÁLISES

Teor de Álcool 13% Vol.
Açúcar Residual 0,6 g/L
Acidez Total 5,8 g/L
Acidez Volatil 0,3 g/L
pH 3,34

