

**VINHO** Padre Pedro Reserva Branco  
Enólogo David Ferreira  
Ano de colheita 2015  
Designação Regional Tejo  
Castas Viognier e Arinto

**NOTAS DE PROVA** Fino e elegante, com aromas florais e de fruta de polpa branca madura, com notas amanteigadas e de tosta, muito bem integrada.  
Apresenta boa estrutura, volume, mineral, com uma acidez equilibrada. Elegante e de final longo.

**VINIFICAÇÃO** As uvas após a colheita são mantidas numa camara de frio, cerca de 24 horas, antes da prensagem.  
A vinificação é feita separadamente, fermentando as uvas de Arinto em depósito de inox e as uvas de Viognier em barricas de carvalho francês, a 16°C, durante cerca de 1 mês. Após a fermentação, o vinho permanece nas barricas “sur lies” com “batonnage” semanal, durante 6 meses.  
Este vinho não é filtrado.

**VITICULTURA** Clima: Mediterrânico  
Solos: Franco-arenoso  
Área de vinha: 2 ha  
Poda: Cordão Royat Duplo  
Idade média da vinha: 35 anos  
Produção média: 3 ton/ha  
Colheita Manual

**ANÁLISE**  
Teor Alcoólico 13% Vol.  
Açúcar Residual 0,6 g/L  
Acidez Total 5,38 g/L  
Acidez Volatil 0,3 g/L  
pH 3,4

