

PINHAL DA TORRE

ALQUEVE TRADICIONAL BRANCO 2019

Classificação

DOC Do Tejo

Tipo

Branco

Castas

Verdelho & Fernão Pires

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

60.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta cor amarelo citrino, fruta delicada, com flores de tangerineira, menta suave, encorpado, com bom equilíbrio entre a acidez, que reforça o seu carácter gastronómico

Vinificação

Vinho produzido pelo processo tradicional em cubas inox com temperaturas de fermentação a cerca de 18°C

Longevidade Prevista

3 anos

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 10°C a acompanhar saladas, pastas, carnes brancas, pratos de peixe e mariscos

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 8 e 10°C e com humidade relativa perto dos 80%

Álcool

12,5 %

Acidez Total

5,77 g/L

DISTINÇÕES

• -

