

PINHAL DA TORRE

## ALQUEVE TRADICIONAL BRANCO 2020

### Classificação

DOC do Tejo

### Tipo

Branco

### Castas

Verdelho, Arinto, Alvarinho e Viosinho

### Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

### Quantidade Produzida

6.666 garrafas

## CARACTERÍSTICAS

### Notas de Prova

Apresenta uma cor bem definida, com notas especiarias, damasco e frutos tropicais. Na boca apresenta-se envolvente, bem estruturado e com notas salinas, que reforça o seu carácter gastronómico.

### Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional em cubas inox com inox com temperaturas de fermentação a cerca de 16°C

### Longevidade Prevista

3 anos

### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C a acompanhar saladas pratos queijos de pasta mole, peixes, mariscos e carnes brancas.

### 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

5,65 g/L

