

CASA DA ATELA FERNÃO PIRES

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Fernão Pires

O VINHO

Vinha instalada em solos arenosos e pobres, bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Cerca de 65% do lote fermentou em pequena cuba de inox e os restantes 35% em barricas de 500 litros usadas, com bâtonnage, durante 130 dias.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina e aromas de frutos cítricos, como lima e limão, e leves notas florais. Na boca apresenta-se fresco e equilibrado, com acidez precisa, volumoso e de final persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 7,09 g/L | **pH:** 3,08 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

