

QTª VALE DE Fornos

COLHEITA ESPECIAL

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto e Verdelho

O VINHO

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

VINIFICAÇÃO

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 6 Meses.

NOTAS DE PROVA

É um vinho profundo, com uma fracção cítrica muito presente e equilibrada com a sua acidez natural.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,10 | **pH:** 3,19



TEJO