

# QUINTA DA ATELA COLHEITA SELECIONADA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Eng. António Ventura

## CASTAS

Arinto, Fernão Pires, Gewürztraminer e Sauvignon Blanc

## O VINHO

Vinhas com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

## VINIFICAÇÃO

Fermentado em pequenas cubas de inox à temperatura de 15°C durante 21 dias, após crio-maceração de 12 horas.

## NOTAS DE PROVA

No aroma revela notas de frutos de polpa amarela, ligeiro floral e algumas nunces de líchias, com boca fresca e intensa.

## SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha na perfeição pratos de peixe, mariscos ou carnes brancas.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12% | **pH:** 3,32 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L

