

# QUINTA DA ATELA RESERVA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Eng. António Ventura

**CASTAS**

Arinto, Chardonnay e Fernão Pires

**VINIFICAÇÃO**

Fermentou e estagiou em barricas de 500L usadas, onde teve “batonnage” durante 150 dias.

**NOTAS DE PROVA**

Vinho de cor citrina e aromas de frutos carço. Apresenta algumas notas de tosta e mel, com boca fresca e equilibrada, com boa untuosidade e complexidade final.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Acompanha com pratos de peixe e marisco, bem como cozinha oriental.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 6,59 g/L | **pH:** 3,23 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

