

# TERRA D'ALTER TELHAS BRANCO

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Viognier

**VINIFICAÇÃO**

O método seguido é muito similar ao processo utilizado em Condrieu. As uvas, colhidas à mão, foram suavemente esmagadas e deixadas em maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias

**ESTÁGIO**

A fermentação decorreu em barricas novas de carvalho, onde posteriormente o vinho estagiou com as borras finas durante os 7 meses seguintes.

**NOTAS DE PROVA**

Damascos, ameixa Rainha Cláudia, baunilha tostada.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Lagosta, bacalhau, mariscos, le gumes assados, saladas.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,4



TERRA D'ALTER



ALENTEJO