

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: 12,5% | **Acidez Total:** 6,71 g/L | **pH:** 3,06 | **Açúcares Totais:** 1,4 g/L



TEJO