

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

