

PINHAL DA TORRE

ALQUEVE TRADICIONAL BRANCO 2023

Classificação

DOC Do Tejo

Tipo

Branco

Castas

Fernão Pires e Viosinho

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

16.500 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta deixo-nos aqui um vinho descontraído, para qualquer ocasião.

Boa tropicalidade, toques florais, final seco e descomplicado.

Vinificação

Vinho produzido pelo processo tradicional em cubas inox com temperaturas de fermentação a cerca de 18°C

Longevidade Prevista

8 anos

Serviço

Deve ser servido à temperatura de 8°C a acompanhar saladas, pastas, carnes brancas, pratos de peixe e mariscos

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 8 e 10°C e com humidade relativa perto dos 80%

Álcool

12,5 %

Acidez Total

5,77 g/L

