

ALQUEVE

2023 • Branco

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: IGP Tejo

VINHA E CASTAS

Casta: Alvarinho, Arinto, Fernão Pires e Verdelho

Origem: Vinha de parcelas selecionadas das

Águas Vivas.

Viticultura: Sustentável, colheita mecânica

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de Inox com controlo de temperatura

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTAS DE PROVA

Amarelo palha luminoso com reflexos dourados suaves.

Fresco e complexo, combinando notas cítricas e de frutas brancas maduras, flores delicadas e um subtil toque de baunilha do carvalho.

Encorpado e elegante, com acidez equilibrada que confere frescura, textura cremosa e final persistente com ligeiro toque de madeira. Excelente para peixes grelhados, mariscos e pratos de cozinha mediterrânica.

Um branco moderno e refinado, que expressa frescura, elegância e versatilidade gastronómica.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12% vol.

Acidez total: 4,96 g/L

pH: 3,24

HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO

Harmoniza lindamente com pexes, saladas, carnes brancas e cozinha mediterrânica no geral.

Temperatura de serviço: 1 C

POTENCIAL DE GUARDA

Prazer imediato com muito potencial de

evolução em garrafa por 20 anos.

Conservação: Local fresco e seco, ao abrigo da luz.

SUSTENTABILIDADE E FILOSOFIA

Com o Happy Grapes Program®, adotamos uma viticultura sustentável, respeitando o terroir do Tejo e a biodiversidade, bem como uma vinicultura de intervenção mínima, que preserva a pureza e o carácter natural de cada vinho. O resultado são produções elegantes, equilibradas e autênticas.

ALQUEVE

RESERVA

ESTATE GROWN AND BOTTLED BY PINHAL DA TORRE VINHOS S.A. ALPIARÇA PORTUGAL



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -