



**marca** Herdade dos Templários

**tipo** branco **colheita** 2019

**denominação** DOC DO TEJO

**origem** Tomar - Portugal

**castas** Arinto 40%; Fernão Pires 40%; Riesling 20%.

**teor alcoólico** 13,5% vol.

**nota de prova** "Aroma a frutos tropicais com sugestões de tangerina e subtil especiaria. Fresco e cremoso na boca, bem equilibrado, com notas de citrinos e de mel. Termina longo com um final agradavelmente guloso."

**gastronomia** Sirva-se a 10°C e a acompanhar aperitivos, pataniscas de bacalhau, peixinhos da horta, petingas, saladas, pratos de peixe ou marisco.

**vinificação** As uvas são desengaçadas e através da prensa pneumática são submetidas a uma prensagem suave; o mosto é fermentado a temperatura controlada entre 13-15°C em cubas de aço inox durante 20 dias por forma a preservar a frescura e o potencial aromático do vinho. Parcialmente fermentado em barrica de carvalho francês de grão extra-fino com toasta média, média+. Estágio "sur lie" (sobre borras finas) com "batonnage" desde a fermentação até ao engarrafamento.

**pH** 3,44 **acidez total** 4,98 g/l

**produção** 1111 caixas de 6x750ml **peso bruto** 7,6Kg/caixa

**EAN13** 5603919680193 **ITF14** 15603919680190

**produtor** Herdade dos Templários (Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.)  
**enólogo** Hernâni Magalhães

#### crítica

*"Arinto e Fernão Pires são uma combinação que resulta, já o sabemos, mas este branco junta-lhe ainda um toque de Riesling na proporção certa (40%, 40%, 20%) para um toque mais floral (e doce) que marca a diferença. Ligeiramente, não em demasia. Um vinho fácil e guloso, que apresenta uma qualidade bastante superior ao preço pedido - talvez porque ainda há quem tenha um certo estigma pela qualidade dos vinhos produzidos nesta região do Tejo. A questão é que, por este preço, tal como está, é um achado." Revista Must - Jornal de Negócios, 8/2020.*

*"Um lote de Arinto e Fernão Pires, em partes iguais, com a surpresa de também ter... 20% de Riesling! Sendo um branco, porém, que, embora saboroso, explora o lado tropical desta variedade típica de climas mais frescos. E também, diga-se, a vertente tropical da casta Fernão Pires. De qualquer forma, para os apreciadores do estilo, vale bem mais do que o PVP recomendado." Mesa do Chef - Raul Lufinha, 7/2020.*

#### palmarés colheita 2018

Boa Compra - Revista de Vinhos, 8/2019.

#### palmarés colheita 2017

Prata - Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo 2018 (Portugal)  
 15,5 pontos - Grandes Escolhas, 10/2018.



HERDADE  
DOS

**TEMPLÁRIOS**

[www.templars.wine](http://www.templars.wine)  
TOMAR - PORTUGAL