



marca Vale das Donas

tipo branco **colheita** 2019

menção tradicional Colheita Seleccionada

denominação VINHO REGIONAL TEJO

origem Tomar - Portugal

castas Fernão Pires 50%; Chardonnay 25%; Sauvignon Blanc 25%.

teor alcoólico 13% vol.

nota de prova "Aromas florais e a frutos tropicais (ananás e banana). Jovem e fresco na boca, com agradáveis notas cítricas envolvidas por nuances tropicais."

gastronomia Sirva-se a 17°C e a acompanhar charcutaria tradicional, assados no forno, grelhados de carnes, cabidela e queijo.

vinificação As uvas são desengaçadas e através da prensa pneumática submetidas a uma prensagem suave; o mosto é fermentado a temperatura controlada entre 12-14°C em cubas de aço inox durante 15 dias por forma a preservar a frescura e o potencial aromático do vinho.

pH 3,41 **acidez total** 5,13 g/l

produção 933 caixas de 6x750ml **peso bruto** 7,3Kg/caixa

EAN13 5603919380192 **ITF14** 15603919380199

produtor Herdade dos Templários (Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.)

enólogo Hernâni Magalhães