

Quinta dos Termos®



BEIRA INTERIOR

FICHA TÉCNICA

Branco DOC RESERVA 2019

Vinho: Branco

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior - Reserva

Colheita: 2019

Clima: Mediterrânico, com alguma influência continental

Solos: Litólicos, não húmicos, de granito de textura ligeira

Castas: Fonte Cal, Síria, Arinto e Verdelho

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,43 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,32

Acidez Volátil: 0,25 g/l

Vinificação: Controlo de maturação rigoroso por forma a determinar a altura certa da vindima. Esmagamento e desengaçamento total com protecção contra oxidações precoces. Clarificação em 18 horas. Fermentação a temperatura controlada a 20/22°C.

Cor: Citrina com laivos esverdeados.

Aroma: Muito frutado com aromas tropicais.

Paladar: Os aromas confirmam-se na boca, com intensidade e boa acidez.

Consumo: Imediato ou para guardar

Enólogo: Virgílio Loureiro

