

PINHAL DA TORRE

ALQUEVE RESERVA BRANCO 2020

Classificação

Regional Tejo

Tipo

Branco

Castas

Verdelho, Alvarinho e Arinto

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

3.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta uma cor amarelo, com notas de menta, citrinos maduros e frutos tropicais. Muito suave na boca, todo feito de equilíbrio, com uma acidez fresca, que reforça o seu carácter gastronómico.

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional em cubas inox com inox com temperaturas de fermentação a cerca de 15°C, seguida de um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Longevidade Prevista

8 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C a acompanhar saladas pratos queijos de pasta mole, peixes, mariscos e carnes brancas.

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 6-8°C e com humidade relativa perto dos 80%

Álcool

12,5 %

Acidez Total

5,83 g/L

DISTINÇÕES

• -

