

Torre de Estremoz Branco 2016

Este vinho associa o nome à cidade de Estremoz que guarda alguma das melhores vinhas Alentejanas. Tem por base as castas brancas tradicionais da região, fermentadas separadamente, que lhe asseguram a suavidade típica dos vinhos alentejanos.

Notas de Prova

Cor amarela limão muito clara. Simultaneamente frutado e floral, com aromas marcados de pêra, pêsego e flor de laranjeira, é um branco suave mas robusto, delicado mas seguro, tornado fresco pela acidez viva que lhe espreveita o final de boca.

Vinificação

Conseguimos compor o lote que desejávamos, escolhendo as castas com melhor qualidade e equilíbrio de maturação. Trabalho auxiliado pela proximidade da adega às vinhas, pelas prensagens suaves que utilizamos, pelas temperaturas baixas de fermentação e pelo repouso em pequenas cubas de Inox.

Informação Técnica

Vinho. Torre de Estremoz Branco

Produtor . Tiago Cabaço

Região . Alentejo

Ano. 2016

Enóloga . Susana Estéban

Castas. Arinto, Roupeiro e Antão Vaz

Idade das cepas . 10 a 27 anos

Fermentação. Cubas de Inox

Estágio. Inox

Engarrafado. Janeiro de 2017

Álcool. 13 % vol

Acidez total . 5 g/L

pH . 3,30

