



## TERRA D'ALTER . RESERVA BRANCO

---

### CASTAS

Siria, Arinto, Verdelho, Viognier.

### REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2018

### TIPO DE SOLO

Derivado de xisto e granito

### PH

3.31

### TEOR ALCOÓLICO

13.5% VOL

### ACIDEZ TOTAL

5 g/l

### AÇÚCARES REDUTORES

1.3 g/L

### NOTAS DE PROVA

Notas intensas a fruta madura e toranja. Aromas minerais, com pêssego e pele de damasco. Boca com grande riqueza resultante do estágio prolongado em barrica em contacto com borras finas. Irá ganhar muito com envelhecimento em garrafa.

### VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de uvas colhidas à mão no Alto Alentejo. Algumas castas fermentam com contacto pelicular, depois da prensagem, o mosto foi trasfegado para cubas ou barricas (40%) novas e de 1º ano. Depois de uma fermentação prolongada com recurso a frio e sem inoculação (natural), o vinho foi mantido nas borras finas durante 7 meses.

### HARMONIZAÇÃO

Vieiras, robalo, camarão à scampi, galinha Cornish.



## DADOS LOGÍSTICOS

TERRA D'ALTER RESERVA . BRANCO

---

<b>UNIDADE</b>	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	0.75
	<b>PESO BRUTO KG</b>	1.3
	<b>EAN</b>	5600370481024

<b>PALETE</b>	<b>Nº NÍVEL</b>	9
	<b>Nº UNIDADE POR NÍVEL</b>	72
	<b>Nº UNIDADE POR PALETE</b>	648

<b>CAIXA</b>	<b>UNIDADES</b>	6
	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	4.5
	<b>PESO BRUTO KG</b>	7.8
	<b>ITF</b>	25600370481028