

TERRA D'ALTER



TERRA D'ALTER . RESERVA BRANCO

CASTAS

Siria, Arinto, Verdelho, Viognier.

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

20 **II**

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.

IMPAR

IMPARWINES.COM



DADOS LOGÍSTICOS

TERRA D'ALTER RESERVA . BRANCO

UNIDADE	PESO LÍQUIDO KG	0.75
	PESO BRUTO KG	1.3
	EAN	5600370481024

PALETE	Nº NÍVEL	9
	Nº UNIDADE POR NÍVEL	72
	Nº UNIDADE POR PALETE	648

CAIXA	UNIDADES	6
	PESO LÍQUIDO KG	4.5
	PESO BRUTO KG	7.8
	ITF	25600370481028