



HERDADE DO POMBAL

BRANCO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.

Idade Média das Vinhas: 23 anos.

Encepamento: 60% Antão Vaz e 40% Arinto.

Produção de Uva: Antão Vaz 5000 Kg/ha, Arinto 4000 Kg/ha.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A vindima foi exclusivamente manual para caixas de 20 kg. A fermentação processou-se em cuba de aço inox com temperatura controlada a 12-13 °C, após rigorosa separação das películas e outras partes sólidas do mosto.

ENGARRAFAMENTO

Engarrafamento: Julho de 2019.

Enólogo: Jaime Quendera.

Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,7% vol.

Acidez Total: 5,9 g/l.

PH: 3,35

Aspeto Visual: Cor branco citrina.

Aspeto Olfativo: Aroma frutado com notas de mel e frutos tropicais.

Aspeto Gustativo: Boca refrescante com acidez equilibrada e bom volume, final longo.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Herdade do Pombal 750 ml

-

-

-