

Quinta dos Termos®



BEIRA INTERIOR

FICHA TÉCNICA

Branco DOC RESERVA 2015

Vinho: Branco

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior - Reserva

Colheita: 2015

Clima: Mediterrânico, com alguma influência continental

Solos: Litólicos, não húmicos, de granito de textura ligeira

Castas: Fonte Cal, Síria, Arinto e Verdelho

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 6,27 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,16

Acidez Volátil: 0,29 g/l

Vinificação: Controlo de maturação rigoroso por forma a determinar a altura certa da vindima. Esmagamento e desengaçamento total com protecção contra oxidações precoces. Clarificação em 18 horas. Fermentação a temperatura controlada a 20/22°C.

Cor: Citrina com laivos esverdeados.

Aroma: Muito frutado com aromas tropicais.

Paladar: Os aromas confirmam-se na boca, com intensidade e boa acidez.

Consumo: Imediato ou para guardar

Enólogo: Virgílio Loureiro

Premios: - Medalha de Prata – 4º Concurso de Vinhos Nacionais – Confraria do Bacchus de Albufeira 2016



Safra 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.

Quinta dos Termos Lda - Carvalhal Formoso -- 6250-161 Belmonte - Portugal
 Tel.: (+351) 275 471 070 – Fax : (+351) 275 471 072 - E-mail: info@quintadostermos.pt
 Sociedade p/ Quotas – Capital Social: 325.000 Euros – Matrícula na CRPCN Belmonte / NIPC 508 397 081