

Quinta dos Termos®



BEIRA INTERIOR

FICHA TÉCNICA

Branco DOC 2017

Vinho: Branco

Região: Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Classificação: DOC Beira Interior

Colheita: 2017

Clima: Mediterrânico com alguma influência continental.

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

Castas: Síria, Fonte Cal e Arinto

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,90 g/l (ac. Tart.)

pH: 3,41

Acidez Volátil: 0,17 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



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 CRCPCN Belmonte / NIPC 508 397 081

Safra 2017. Vinhos e Sabores de Portugal, 18/11/2018. Hotel Pestana.