



EVG BRANCO 2015

PRODUTOR: Alveirão

REGIÃO: Tejo, sub-região de Tomar

SOLO: Calcário

CASTA: Fernão Pires e Arinto

ÁREA: 1,8 ha

ÁLCOOL: 13%

ACIDEZ TOTAL: 4,91 g/l (em ácido tartárico)

PH: 3,31

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,37 g/l (ácido acético)

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 g/l

SULFUROSO TOTAL: 92 mg/l

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 15 kg, arrefecimento 12 horas a 8°C, desengace, esmagamento suave, decantação e fermentação a 18°C. Estágio em depósito inox durante 12 meses.

PROVA: Vinho de cor citrina. Tem aromas de fruta branca e um ligeiro vegetal diferenciado. Tem um sabor fresco e persistente.

PRODUÇÃO: 4 000 garrafas