



# HERDADE DO POMBAL

## BRANCO 2022

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.  
Idade Média das Vinhas: 26 anos.  
Encepamento: 70% Antão Vaz e 30% Arinto.

#### 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: Junho de 2023.  
Enólogo: Jaime Quendera.  
Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,2% vol.  
Acidez Total: 5,7 g/l.  
PH: 3,30  
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