



HERDADE DO POMBAL

RESERVA BRANCO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.

Idade Média das Vinhas: 27 anos.

Encepamento: 5500 kg/ha Antão Vaz e 6000 kg/ha Arinto.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A vindima foi exclusivamente manual e noturna. Metade do lote fermentou prem cuba de aço inox com temperatura controlada a 12° C, tendo o restante fermentado em barricas novas de Carvalho Francês. Seguiu-se um estágio sobre as borras finas.

Estágio em barrica: Todo o lote estagiou durante 3 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

ENGARRAFAMENTO

Engarrafamento: Maio de 2023.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,7% vol.

Acidez Total: 5,5 g/l.

PH: 3,32

Aspeto Visual: Cor branco citrina.

Aspeto Olfativo: O aroma tem um perfil fresco citrino e algumas notas de fruta tropical. Boa conjugação da fruta com a madeira sem sobreposição desta.

Aspeto Gustativo: Bom volume de boca, citrinos e fruta tropical a marcar a prova. Bom equilíbrio entre a fruta e a barrica.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Herdade do Pombal Reserva Branco 750 ml	6	-	-
Herdade do Pombal Reserva Branco 750 ml	3	-	-