



HERDADE DO POMBAL

BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.
Idade Média das Vinhas: 25 anos.
Encepamento: 65% Antão Vaz e 35% 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: Julho de 2025.
Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,7% vol.
Acidez Total: 6,1 g/l.
PH: 3,27
Aspeto Visual: Cor citrina brilhante, de tonalidade jovem e luminosa.
Aspeto Olfativo: Aroma elegante e expressivo, onde se destacam notas de fruta tropical madura, envolvidas por apontamentos cítricos e uma delicada nuance melada. Fresco e bem definido, revela um perfil aromático harmonioso e envolvente.
Aspeto Gustativo: Na boca mostra-se amplo e equilibrado, com bom volume e uma acidez viva e bem integrada que lhe confere frescura e tensão. A componente frutada acompanha toda a prova, culminando num final longo, harmonioso e persistente.

CONSUMO

Acompanhamento: A sua frescura, volume e expressão aromática tornam-no particularmente versátil à mesa. Acompanha muito bem peixes grelhados ou assados, marisco, pratos de bacalhau, arroz de peixe e marisco, massas de inspiração mediterrânica e carnes brancas de confeção delicada. Harmoniza igualmente com saladas mais elaboradas, cozinha asiática de intensidade moderada e queijos de pasta mole ou de média cura.

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