

**Tipo | Type** Branco/White

**Castas | Grapes** Arinto (40%), Fernão Pires (60%)

**Classificação | Classification** Vinho Regional Tejo



**Ano de Colheita | Vintage** 2014

**Produção | Production** 146.000 garrafas/bottles

**Enóloga | Winemaker** Martta Reis Simões

**Vinificação** As duas castas são prensadas separadamente e o mosto clarificado fermenta em cubas de inox a 12°C, no Arinto é feita *battonage*. Após o lote final, o vinho foi estabilizado pelo frio e filtrado antes do engarrafamento.

**Vinification** The grape varieties are pressed separately and the resulting juice fermented at low temperature (12°C) in inox tanks. After the final lot, the wine is stabilized by cold and clarified before the bottling.

**Engarrafamento | Bottling** 2015

**Álcool | Alcoholic** 12,5%

**Acidez Total | Total Acidity** 6,50 gr/lt

**pH** 3,20

**Cor** Amarela esverdeada.

**Colour** Yellow green.

**Aroma** Frutos tropicais e citrinos onde predomina o ananás e limão.

**Nose** Tropical and citric aromas with pineapple and lemon hints.

**Prova** Fresco e citrino, muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez com o açúcar residual.

**Palate** Acidity and residual sugar well balanced.

**Final de Boca** Vivo e agradável.

**Tasting Note** Lively and pleasant.

**Gastronomia** Servir a 10-12°C, como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe grelhado ou pratos frios.

**Gastronomy** Serve chilled at 10-12°C. Recommended either as an appetizer, with sea food or grilled fish dishes.

