

QUINTA DA ATELA CASA DA ATELA CHARDONNAY 2020



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Este vinho fermentou em pequenas cubas de inox e cerca de 40% do lote em barricas de 500 litros novas e usadas, com *batonage* durante 100 dias.

Notas de Prova: Apresenta-se com cor citrina e laivos dourados, aromas definidos de fruta de polpa branca, alguma complexidade, ligeira tosta de madeira e nuances vegetais muito frescas, com boca ampla, untuosa e intensa.

Castas: 100% Chardonnay

Enologia: Eng.º António Ventura

Região: Almeirim - Tejo, Portugal

Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 6,5 g/L

Açúcar Redutor: 1,6 g/L

Vinification: This wine fermented in small stainless steel vats and about 40% of the lot in new and used 500 liter barrels, with *batonage* for 100 days.

Tasting Notes: It presents itself with a citrus color and golden hints, defined aromas of white pulp fruit, some complexity, light wood toast and very fresh vegetable nuances, with a wide, unctuous and intense mouth.

Grape Varieties: 100% Chardonnay

Winemaking: Eng.º António Ventura

Region: Almeirim - Tejo, Portugal

Alcohol: 12%

Total Acidity: 6,5 g/L

Reducing Sugar: 1,6 g/L