

QUINTA DA ATELA CASA DA ATELA GEWURZTRAMINER 2020



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Este vinho fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 15°C durante 19 dias, após crio maceração durante 12 horas.

Notas de Prova: Apresenta-se com cor citina e aromas intensos e pujantes de líchias e rosas brancas, algumas notas de especiaria fresca, ligeiras nuances vegetais, cidreira, termina com boca fresca untuosa e de alguma complexidade.

Castas: 100% Gewurztraminer

Enologia: Eng.º António Ventura

Região: Almeirim - Tejo, Portugal

Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 5,6 g/L

Açúcar Redutor: 2,0 g/L

Vinification: This wine fermented in small stainless steel vats at a temperature of 15 °C for 19 days, after cryo maceration for 12 hours.

Tasting Notes: It presents itself with citrus color and intense and vigorous aromas of lychees and white roses, some notes of fresh spice, slight vegetable nuances, lemon balm, ends with fresh unctuous mouth and some complexity.

Grape Varieties: 100% Gewurztraminer

Winemaking: Eng.º António Ventura

Region: Almeirim - Tejo, Portugal

Alcohol: 12%

Total Acidity: 5,6 g/L

Reducing Sugar: 2,0 g/L