

QTA CASAL DAS FREIRAS CAPÍTULO BRANCO 2020



FICHA TÉCNICA: *TECHNICAL DATA SHEET*

Vinificação: As uvas colhidas à mão são totalmente desengaçadas e esmagadas. Após prensagem e decantação, fermenta com temperatura controlada. Estágio final durante 6 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

Notas de Prova: Vinho fresco e perfumado, de aromas florais, final macio com notas de citrinos maduros.

Tipo: Branco

Castas: Arinto, Fernão Pires e Trincadeira-das-Pratas

Enologia: José Vidal & Teresa Nicolau

Região: Tomar - Tejo, Portugal

Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 7,15g/L

Açúcar Redutor: <0,6 g/L

Vinification: *Hand picked grapes are totally destemmed and crushed. After pressing, the must decants and ferments at controlled temperature. Finally, rests for 6 months in stainless steel vats until bottling.*

Tasting Notes: *A fresh and fragrant wine, with floral aromas, soft finish with notes of ripe citrus.*

Type: *White*

Grape Varieties: *Arinto, Fernão Pires and Trincadeira-das-Pratas*

Winemaking: *José Vidal & Teresa Nicolau*

Region: *Tomar - Tejo, Portugal*

Alcohol: *12%*

Total Acidity: *7,15 g/L*

Reducing Sugar: *<0,6 g/L*