QTA CASAL DAS FREIAS COLHEITA BRANCO 2019

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 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

Vinification: *Hand picked grapes are totally destemmed and crushed. After pressing, the must decants and ferments at controlled temperature. Finally, rests for 4 months in stainless steel vats until bottling.*

Notasde Prova: É o clássico vinho branco de lote da vindima, elaborado com uvas das castas Fernão Pires e Sauvignon Blanc, originando um vinho perfumado e de grande frescura, destacada pela conjugação de aromas frutados e florais.

Tasting Notes*: This is the classic vintage white blend from Quinta Casal das Freiras, made with grapes of Fernão Pires and Sauvignon Blanc resulting in a fragrant wine of great freshness, highlighted by the combination of fruity and floral aromas.*

Tipo: Branco

Type: *White*

Castas: Fernão Pires e Sauvignon Blanc

Grape Varieties: *Fernão Pires and Sauvignon Blanc*

Enologia: José Vidal & Teresa Nicolau

Winemaking: *José Vidal & Teresa Nicolau*

Região: Tejo, Portugal

Region: *Tejo, Portugal*

Teor Alcoólico: 12%
Açúcar Redutor: <0,5g/L
Acidez Total: 4,92 g/L

Alcohol: *12%*
Reducing Sugar: *<0,5g/L*
Total Acidity: *4,92 g/L*

PMC – Importação Comercio e Serviços, Lda | Rua Alfredo da Silva 103 – 2785-656 São Domingos de Rana, Carcavelos - Portugal
NC: 510 304 338 – Capital Social 500.000,00 euros registada na Conservatória de Lisboa
www.pmc-wine.com | info@pmc-wine.com |Tel.: (+351) 214 536 846