

QTA CASAL DAS FREIRAS RESERVA BRANCO 2019



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Após vindima manual, as uvas são totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. Após a fermentação, a temperaturas controladas, este vinho estagia em barricas de carvalho francês, por um período de 6 meses.

Notas de Prova: Resulta um vinho elegante e untuoso, com aroma exuberante, destacando-se notas cítricas e especiadas.

Tipo: Branco

Castas: Arinto, Fernão Pires e Malvasia Fina

Enologia: José Vidal & Teresa Nicolau

Região: Tomar - Tejo, Portugal

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 6,0 g/L

Açúcar Redutor: 0,9 g/L

Vinification: After manual harvest, the grapes are totally destemmed and softly crushed. After fermentation, at controlled temperature, this wine is matured in French oak barrels, during 6 months.

Tasting Notes: It results in an elegant and unctuous wine, with an exuberant aroma, highlighting citrus and spicy notes.

Type: White

Grape Varieties: Arinto, Fernão Pires and Malvasia Fina

Winemaking: José Vidal & Teresa Nicolau

Region: Tomar - Tejo, Portugal

Alcohol: 13%

Total Acidity: 6,0 g/L

Reducing Sugar: 0,9 g/L