Casa da Atela - Gewurztraminer



Tipo: **Branco**

Produtor: **Quinta da Atela**

Marca:

Certificação:

Castas: **Gewurztraminer**

Solo:

Apresenta-se com côr 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.

Parcela de Vinha: Vinha com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.
Tipo: Branco
Ano: 2020
Região / Denominação: Tejo / IGP Tejo
Casta: Gewurztraminer
Enólogo: Eng.º António Ventura
Vinificação: este vinho fermentou em pequenas cubas de inox á temperatura de 15 °C durante 19 dias, após crio maceração durante 12 horas.
Notas de Prova: Apresenta-se com côr 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.
Deve servir-se Temperatura 10 °C
Gastronomia: Acompanha na perfeição pratos de marisco, peixes assados no forno, ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.
Parâmetros Analíticos:
Grau: 12 % alc. Acidez Total: 5,6 g/L Açúcares totais: 2,0 g/L
pH: 3,4
Prémios:
“Medalha de Ourol”
International Award Virtus
Lisboa 2021
Revista de Vinhos
Grandes Escolhas
Escolha de Mercado
(PVP 5 – 12 Euros)
Lisboa 2021

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE