

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 Ouro”

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