



VINHA PADRE PEDRO

COLHEITA BRANCO

Vinho

Ano de colheita 2024

Categoria IGP Tejo

Castas Fernão Pires, Arinto e Alvarinho

Notas de Prova

Cor citrina, com aroma fino a flores brancas, notas tropicais e folha de limoeiro. Na boca é fresco, suave, com uma acidez equilibrada, apresentando um final mineral e refrescante.

Vinificação

Desengace total, seguido de fermentação em cubas de inox, a baixa temperatura. Permanece cerca de um mês sobre as borras finas obtendo uma complexidade extra e frescura persistente.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de poda Cordão Royat bilateral

Idade média da vinha 15 anos

Produção Total 10 000 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 12 % Vol.

Açúcar residual < 0,6 g/L

Acidez total 5,72 g/L

pH 3,35

