

TINTABOA Branco 2021

(Vegan Friendly)

Vinho Regional Lisboa

Vinhas plantadas em solos argilo-calcários de origem basáltica em Runa, na região de Lisboa. O clima é Atlântico, influenciando a produção de vinhos mais frescos e minerais. Somos certificados em Produção Integrada, o que garante práticas mais sustentáveis ao longo de todo o processo.



NOTAS DE PROVA

Cor citrina com aromas de maçã verde, ananás e outros frutos tropicais. Na boca é mineral com uma acidez equilibrada e uma ligeira untuosidade que perdura na boca.

VINIFICAÇÃO

Vindima no final de Agosto. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a frio durante 15-20 dias. Foi feita uma decantação e ainda um estágio a 8°C durante 8 dias para clarificar o vinho.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhamento de saladas, marisco ou pratos de peixe grelhado.

CASTAS INDÍGENAS

50% Arinto, 50% Alvarinho

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 12%

pH: 3,06

Acidez Total: 8,9 g/L

ÉNOLOGA Vera Moreira

PRODUÇÃO 10 000 Garrafas