



TERRA D'ALTER



TERRA D'ALTER . RESERVA BRANCO

CASTAS

Arinto . Encruzado . Viognier

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2023

TIPO DE SOLO

Derivado de xisto e granito

PH

3.34

TEOR ALCOÓLICO

13% VOL

ACIDEZ TOTAL

5,1g/l

NOTAS DE PROVA

Cristalino, de cor amarela clara, no nariz o Terra D'Alter Reserva apresenta aromas cítricos, de pêssego e damasco. A tosta da madeira de carvalho francês onde estagiou, está muito bem integrada.

Na boca revela uma excelente mineralidade e estrutura. Um vinho complexo e harmonioso.

VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de uvas criteriosamente selecionadas, e vindimadas manualmente. Parte do lote fermentou em inox com temperatura entre os 13 e os 16°C, parte fermentou em barrica.

Foi feita batonnagé durante o seu estágio para promover o levantamento das borras finas, sobre as quais estagiou 6 meses.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de peixe grelhados e assados, marisco, sushi e pratos de carne branca.

IMPAR

IMPARWINES.COM