



EAN
5606167711282
ITF14
15606167711289



6un



10un



10x



1,26Kg,



7,56Kg



450Kg



756Kg

CONTRACENA CURTIMENTA BRANCO / WHITE

ANO
2022
YEAR



TIPO/TYPE
Vinho Branco / White Wine



CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION
DOC do Tejo



CASTAS/VARIETIES
100% Fernão Pires



TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL
Argilo-calcário / Calcareous-Clay



CLIMA/CLIMATE
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Produzido a partir da casta mais nobre da região a Fernão Pires. As uvas foram colhidas a 15 de Agosto, desengaçadas e, ao contrário do que é habitual num vinho branco, fez a fermentação a 22°C durante 7 dias, em contacto com as películas e com leveduras autóctonas num lagar, seguido de uma prensagem ligeira. Uma parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e a outra em depósito de cimento, tendo feito esta a fermentação maloláctica. O vinho foi filtrado e engarrafado no dia 19 de maio de 2021.

Produced from the finest white grape variety in the region, Fernão Pires. The grapes were harvested on the 15th of August, de-stemmed and fermented at 22°C for 7 days, in contact with the skins and autochthonous yeasts in a vat, followed by a light pressing. Part of the wine aged in French oak barrels and the other part in a cement deposit, after which the malolactic fermentation took place. The wine was filtered and bottled on May 19, 2021.



NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor dourado com ligeira tonalidade alaranjada, apresenta notas de chá, laranja, tangerina, flor de laranjeira, ligeira tosta, mel e frutos secos, de corpo médio e taninos redondos. É um vinho fresco e persistente. Acompanha bem aperitivos, pratos de peixe e Foie Gras

Golden in color with a slight orange hue, it presents notes of tea, orange, tangerine, orange blossom, light toast, honey and nuts, with a medium body and round tannins. It is a fresh and persistent wine. Goes well with appetizers, fish dishes and Foie Gras

11% vol.

GRADUAÇÃO
ALCOHOL

