

OCULTO

VINHO BRANCO REGIONAL TEJO

A Quinta das Casas Altas, ao longo de três gerações selecionou as melhores castas para a implementação das suas vinhas.

Oculto é o vinho oriundo dessa selecção criteriosa.



Colheita | 2016



Embalagem | Garrafa de vidro de 0,75 L
caixa 6 garrafas
Peso 1.37kg
Dimensões 247x135x321
Euro Pallet 84 caixas



Clima | Mediterrânico com influência Atlântica



Solos | Argilo-calcários



Análise:

Álcool - 13% Vol.
Acidez total – 6g/l
Acidez volátil – 0,4g/l
Açúcares residuais – <5g/l

Enólogo Mário Andrade



Castas | Arinto, Fernão Pires, Sauvignon Blanc



Vinificação | As uvas provenientes da nossa vindima manual foram cuidadosamente transportadas em caixas de 15kgs para a nossa adega e imediatamente prensadas. O mosto foi clarificado por decantação e fermentado a uma temperatura de 16°C. O vinho acabado estagia em depósitos de inox cerca de 6 meses até ao engarrafamento.



Notas de prova | Vinho de citrina. Aroma de frutos tropicais e notas florais. Na boca apresenta-se fresco elegante e macio. Termina a equilibrado e persistente.



Estágio e consumo | Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 e os 12°C. Acompanha carnes brancas, pasta, saladas e pratos de peixe de confecção internacional ou regional.



QUINTA DO
ARROBE

Engarrafado por - Quinta do Arrobe, Lda.
Quinta das Casas altas, Várzea de Baixo
2000-460 Casével, Santarém