

Terrenus

Vinho branco 2017

Região	Alentejo
Sub-Região	Portalegre, Serra de S. Mamede.
Vinha /Tipo de Solo	Condução tradicional em “taça”. Vinhas velhas (60 anos). Solos com alguns afloramentos graníticos.
Castas	Arinto, Fernão Pires, Roupeiro e outras autocnes.
Vinificação	Vindima manual. Fermentação em inox e fermentação parcial em barricas novas de Carvalho Francês Allier.
Análises	13,5 Teor alcoólico (%) 5,7 Acidez Total (g/L) 3,30 pH 0,26 Acidez volátil (g/L)
Longevidade Prevista	3 a 5 anos.
Produção Total	4 000 garrafas
Notas de Prova	Cor citrina. Aroma frutado, intenso. Paladar harmonioso, suave; final fresco e mineral.
Produtor/Enólogo	Rui Reguinga