

# Terrenus

## Reserva

### Vinho branco 2017

<b>Região</b>	Alentejo
<b>Sub-Região</b>	Portalegre, Serra de S. Mamede.
<b>Vinha /Tipo de Solo</b>	Condução tradicional em “taça”. Vinhas velhas (100 anos). Solos com alguns afloramentos graníticos.
<b>Castas</b>	Arinto, Fernão Pires, Bical, Roupeiro, Malvasia, Tamez.
<b>Vinificação</b>	Vindima manual em “field blend”. Fermentação em inox e fermentação parcial em barricas novas de Carvalho Francês Allier.
<b>Análises</b>	13,6 Teor alcoólico (%) 5,8 Acidez Total (g/L) 3,42 pH 0,32 Acidez volátil (g/L)
<b>Longevidade Prevista</b>	4 a 8 anos.
<b>Produção Total</b>	2 300 garrafas
<b>Notas de Prova</b>	Cor citrina. Aroma frutado, intenso. Paladar harmonioso, suave; final fresco e mineral.
<b>Produtor/Enólogo</b>	Rui Reguinga