



marca Herdade dos Templários

tipo branco **colheita** 2019

denominação DOC DO TEJO

origem Tomar - Portugal

castas Arinto 40%; Fernão Pires 40%; Riesling 20%.

teor alcoólico 13,5% vol.

nota de prova “Aroma a frutos tropicais com sugestões de tangerina e subtil especiaria. Fresco e cremoso na boca, bem equilibrado, com notas de citrinos e de mel. Termina longo com um final agradavelmente guloso.

gastronomia Sirva-se a 10°C e a acompanhar aperitivos, pataniscas de bacalhau, peixinhos da horta, petingas, saladas, pratos de peixe ou marisco.

vinificação As uvas são desengaçadas e através da prensa pneumática são submetidas a uma prensagem suave; o mosto é fermentado a temperatura controlada entre 13-15°C em cubas de aço inox durante 20 dias por forma a preservar a frescura e o potencial aromático do vinho. Parcialmente fermentado em barrica de carvalho francês de grão extrafino com toasta média, média+. Estágio “sur lie” (sobre borras finas) com “batônage” desde a fermentação até ao engarrafamento.

pH 3,44 **acidez total** 4,98 g/l

produção 1111 caixas de 6x750ml **peso bruto** 7,6Kg/caixa

EAN13 5603919680193 **ITF14** 15603919680190

produtor Herdade dos Templários (Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda.)

enólogo Hernâni Magalhães

crítica

“Arinto e Fernão Pires são uma combinação que resulta, já o sabemos, mas este branco junta-lhe ainda um toque de Riesling na proporção certa (40%, 40%, 20%) para um toque mais floral (e doce) que marca a diferença. Ligeiramente, não em demasia. Um vinho fácil e guloso, que apresenta uma qualidade bastante superior ao preço pedido - talvez porque ainda há quem tenha um certo estigma pela qualidade dos vinhos produzidos nesta região do Tejo. A questão é que, por este preço, tal como está, é um achado.” Revista Must - Jornal de Negócios, 8/2020.

“Um lote de Arinto e Fernão Pires, em partes iguais, com a surpresa de também ter... 20% de Riesling! Sendo um branco, porém, que, embora saboroso, explora o lado tropical desta variedade típica de climas mais frescos. E também, diga-se, a vertente tropical da casta Fernão Pires. De qualquer forma, para os apreciadores do estilo, vale bem mais do que o PVP recomendado.” Mesa do Chef - Raul Lufinha, 7/2020.

palmarés colheita 2018

Boa Compra - Revista de Vinhos, 8/2019.

palmarés colheita 2017

Prata - Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo 2018 (Portugal)

15,5 pontos - Grandes Escolhas, 10/2018.