



marca Convento de Tomar

tipo branco **colheita** 2019

menção tradicional Reserva

denominação DOC DO TEJO

origem Tomar - Portugal

castas Arinto 50%; Fernão Pires 50%.

teor alcoólico 13,5% vol.

nota de prova “Aroma citrino e floral, com subtis notas de barrica a conferir complexidade. Frutos tropicais e citrinos fundem-se com o toque de anis e coco da barrica. A acidez traz frescor e elegância, num final de boca prolongado.”

gastronomia Servir a 8-10°C, acompanha bem peixe grelhado, bacalhau no forno, marisco, carnes brancas, queijo.

vinificação As uvas são desengaçadas e através da prensa pneumática são submetidas a uma prensagem suave; parte do 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 e a outra parte fermentado em barrica de carvalho francês de grão extrafino com toasta média, média+ com estágio “sur lie” (sobre borras finas) e “batônage” desde a fermentação até ao engarrafamento.

pH 3,53 **acidez total** 4,82 g/l

produção 222 caixas de 6x750ml **peso bruto** 7,6Kg/caixa

EAN13 5603919780190 **ITF14** 15603919780197

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

enólogo Hernâni Magalhães