

DOISPONTOCINCO Colheita Branco 2021

Os nossos colheitas, são vinhos que fermentam em separado e que apresentam um perfil não muito complexo, por forma a serem entendidos de uma forma mais consensual. Não perdem a identidade da beira interior, com a frescura da montanha, o aroma da beira baixa e o calor da cova da beira. No fundo bebem da frescura e do sol, tornando-se vinhos equilibrados e muito fáceis de beber. Gastronomicamente são muito versáteis.

Notas de Prova

Cor amarelo citrino, aroma fresco e intenso a lima e limonete com suave toque de especiarias, com boca fresca, equilíbrio entre acidez e álcool, num final de boca prolongado.

Vinificação

Vinificado sem contacto pelicular, prensagem suave com arrefecimento imediato do mosto, fermentação lenta com temperatura controlada de 15°C.

Informação Técnica

Vinho. doispontocinco Colheita Branco

Produtor. 2.5 Vinhos de Belmonte, Lda

Região. Beira Interior

Denominação. DOC Beira Interior

Tipo de Solo. Granítico-arenoso

Ano. 2021

Produção. 4500 garrafas 0,75L

Enólogo. Anselmo Mendes e Patrícia Santos

Castas. Síria, Arinto e Fonte Cal

Álcool. 12,5% vol.

Acidez Total. 5,45 g/L em ácido tartárico

pH. 3,44

Açúcares Residuais. 0,3 g/L

Acondicionamento. Caixa de cartão com 6 garrafas

