



Tyto alba

PORTUGAL

VINHAS PROTEGIDAS

BRANCO 2021

XX

VINHA

Instaladas na Reserva Natural do Estuário do Tejo, as vinhas da Companhia das Lezírias crescem em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.

Este é um vinho que representa o nosso compromisso para a sustentabilidade do nosso terroir, Tyto alba é a homenagem à Coruja das torres, a maior representante da qualidade Ambiental do nosso território.

Este lote é o resultado da harmonização de várias castas e locais da nossas vinhas.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

Castas: 80% Fernão Pires e 20% Verdelho.

Média: 60 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo Colheita 2020.

Processo de Vinificação: Vindima manual, desengace total, maceração em prensa de 4 horas seguida de Flotação. Fermentação espontânea a temperatura de 18°C .

Estágio em barricas usadas sur lies com batonnage semanal durante 3 meses.

ANÁLISE

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,98 gr/l | **pH:** 3,26 | **Extracto seco:** 22,7 gr/l

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor citrina.

Aspeto Olfativo: Aroma profundo e franco, com notas típicas de frutas cítricas e tropicais e um fundo de notas florais como o pólen.

Aspeto Gustativo: Envolvente e suave, de ataque fresco e frutado com final sávido persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 16-18°C

Acompanhamento: Ideal com pratos de peixes grelhado, Queijos curado, Charcutaria.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 13.000 (75cL).

