

ENCOSTA DO SOBRAL GRANDE RESERVA BRANCO VINHAS VELHAS FERNÃO PIRES



PAÍS PORTUGAL REGIÃO TEJO

BRANCO | SAFRA 2021

De uvas provenientes de duas pequenas parcelas de vinhas velhas de 65 e 93 anos, com rendimentos muito baixos, cerca de 1500 kg/ha, plantadas sobre solos pobres, argilo-calcários, e um clima mediterrâneo temperado pela Serra de Tomar.

VARIEDADES: 100% FERNÃO PIRES

VINIFICAÇÃO

As uvas são prensadas gentilmente com os cachos inteiros, e são então, decantadas a fio, a fim de obter um mosto bem claro para iniciar a fermentação. A fermentação acontece a uma temperatura controlada a uma média de 18°C. Uma parte do vinho é fermentada em barricas, e a outra em aço inoxidável.

AMADURECIMENTO

O vinho amadurece por 14 meses, sendo que 45% do vinho fica em tanques de aço inox, 40% em barricas usadas de carvalho francês e 15% em barricas novas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-limão brilhante. Aroma intendo e floral, típico da casta Fernão Pires, com notas de frutas maduras e leves toques de especiarias. Na boca é encorpado, seco, muito equilibrado e com um final intenso e longo.

HARMONIZAÇÃO

O frescor e acidez desse vinho e seus aromas delicados e florais, pedem peixes de carne branca, grelhados ou assados, bem como acompanhados de camarões e mariscos. Ótimo também com frango grelhado ao limão e com queijos de massa mole.

VINHO

TEOR ALCOOLICO 13% | SERVIR À TEMPERATURA DE 12°C a 14°C | VOLUME 750ml

DESCRIÇÃO DA LINHA GRANDE RESERVA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Encosta do Sobral, uma propriedade na sub-região de Tomar, situa-se nas vinhas mais a norte do Tejo. A vinícola possui 70ha de vinha, privilegiada pela sua localização geográfica e paisagem única. Dentro da panóplia de castas disponíveis destacam-se castas diferentes do habitual na região do Tejo. Esta particularidade aliada ao solo diferenciado do resto da região permite tornar únicos os vinhos da Encosta do Sobral: Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho e Gouveio nos brancos, Cabernet Sauvignon, Merlot e Touriga Franca nos tintos são uma das chaves para a singularidade e perfil distinto dos vinhos produzidos.

CÓDIGO DO PRODUTO STS01300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA 06x 750ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA

