

Terrenus

Reserva

Vinho branco 2016

Região	Alentejo
Sub-Região	Portalegre, Serra de S. Mamede.
Vinha /Tipo de Solo	Condução tradicional em “taça”. Vinhas velhas (100 anos). Solos com alguns afloramentos graníticos.
Castas	Arinto, Fernão Pires, Bical, Roupeiro, Malvasia, Tamez.
Vinificação	Vindima manual em “field blend”. Fermentação em inox e fermentação parcial em barricas novas de Carvalho Francês Allier.
Análises	13,5 Teor alcoólico (%) 5,8 Acidez Total (g/L) 3,45 pH 0,37 Acidez volátil (g/L)
Longevidade Prevista	4 a 8 anos.
Produção Total	2 300 garrafas
Notas de Prova	Cor citrina. Aroma frutado, intenso. Paladar harmonioso, suave; final fresco e mineral.
Produtor/Enólogo	Rui Reguinga