

Intensus Reserva

Vinho branco 2018

Região	Alentejo
Vinha /Tipo de Solo	Franco-argiloso.
Castas	Arinto, Antão Vaz, Roupeiro.
Vinificação	Fermentação em cubas inox, com controlo de temperatura a 16°C.
Análises	13,2 Teor alcoólico (%) 5,5 Acidez Total (g/L) 3,52 pH 0,41 Acidez volátil (g/L)
Longevidade Prevista	2 a 3 anos
Notas de Prova	Cor citrina. Aroma frutado e fresco. Paladar harmonioso, final fresco e mineral.
Produtor/Enólogo	Rui Reguinga