

TERRAS DE STO ANTÓNIO



BRANCO/WHITE

Produzido a partir de uvas seleccionadas. Cor citrina com reflexos esverdeados. Aroma intenso, sendo frutado e com nuances tropicais. Na boca apresenta uma acidez muito fina e com final prolongado e elegante.

Produced from selected grapes. Citric colour with greenish tones. Intense aroma, fruity with tropical nuance. On the palate, presents a very fine acidity with a long lasting and elegant ending.

Ano de Colheita: 2021

Vintage Year

Tipo: Branco

Type: White

Castas: Encruzado, Verdelho e outras

Grape Varieties: Encruzado, Verdelho and others

Teor Alcoólico: 12,5%

Alcohol Content

Ph: 3,32

Acidez Total: 6,32 g/l

Total Acidity

Solo: Origem granítica de textura franco-arenosa

Soil: Granite origin with a loamy-sandy texture

Vinificação: Vindima manual. Decantação de 48 horas a 10°C. Fermentação a temperatura controlada entre 13°C e 15°C.

Vinification: Manual harvest. Decanting for 48 hours at 10°C. Fermentation at controlled temperature between 13°C and 15°C.

Enólogo: Jaime Murça & António Campos

Winemaker

