



designação Herdade dos Templários

tipo branco **colheita** 2017

denominação DOC do Tejo **origem** Tomar, Portugal

castas Arinto 50%; Moscatel 30%; Riesling 20%

vinificação As uvas são desengaçadas e através da prensa pneumática são submetidas a uma prensagem suave; o mosto é fermentado a temperatura controlada entre 12-14°C em cubas de aço inox durante 20 dias por forma a preservar a frescura e o potencial aromático do vinho.

nota de prova *Aroma a frutos tropicais com notas de tangerina, flor de laranjeira e manjerição. Fresco, cremoso e equilibrado na boca, a sua estrutura e mineralidade complementam as sensações de mel e citrinos.*

teor alcoólico 13% vol.

pH 3,32 **acidez total** 5,26 g/l

acondicionamento caixa de 6 garrafas 75cl **peso bruto** 7,6Kg

EAN13 5603919680179 **ITF14** 15603919680176

produtor Quinta do Cavalinho - Vinhos, Lda. **enólogo** Hernâni Magalhães

PRÉMIOS

Colheita 2017

PRATA Concurso de Vinhos do Tejo 2018 (Portugal)