

# FICHA TÉCNICA

VolteFace Alentejo Branco Reserva 2022



## CASTAS

Antão Vaz, Arinto (10%)



## DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano



## VINIFICAÇÃO

Fermentação alcoólica e estágio de 9 meses sur lies em inox e com battonage em barrica de carvalho francês (10%)



## COLHEITA

2022



## PRODUÇÃO

5333 garrafas



ÁLCOOL 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL 4.1% gr/L

PH 3,74



## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor palha, aroma exuberante de frutos tropicais, ananás, banana, num final complexo e longo.



## CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Servido a 10-11°C



## GASTRONOMIA

Queijos de pasta mole, pratos de bacalhau e peixes gordos, sushi.



## ENÓLOGO

Teresa Metelo Dias



## PRODUTOR

Teresa Metelo Dias