



## DORINA LINDEMANN

2024

750ML



<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano		
<b>Tipo</b>	Vinho branco		
<b>Variedades</b>	40% Gouveio, 30% Viosinho e 30% Arinto		
<b>Tipo de solo</b>	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
<b>Produção Anual</b>	15.000 garrafas		
<b>Notas de Prova</b>	Apresenta cor amarela com aspeto palha. Aroma claro e leve, com notas de abacaxi, pêssego branco e maracujá. Palato com um toque de frutas tropicais combinadas com boa estrutura e fineza. A frescura confere um final longo e harmonioso para o vinho.		
<b>Vinificação</b>	Colheita em caixas de 25kg, desengace completo e decantação estática durante 24 horas a baixa temperatura. A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas, após o estágio, o vinho é filtrado e biologicamente estabilizado. A sua maturação ocorre também em inox a uma temperatura de 8°C, até ao seu engarrafamento, precedido de uma filtração por membrana.		
<b>Longevidade</b>	Consumo imediato		
<b>Teor alcoólico</b>	13%		
<b>Acidez Total</b>	4.8 g/l	<b>Acidez Volátil</b>	0.36 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	0.3 g/l	<b>PH</b>	3.48