

Nã Te Rales

2024

Apresenta cor cítrica, mineral fresco e fruta de caroço. Na boca é suave e com acidez vibrante.

It has a citric color, fresh mineral and stone fruit. In the mouth it is smooth and with vibrant acidity.

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats, with temperatures of 13°C.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO WHITE
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Arinto 65%
Verdelho 20%
Antão Vaz 15%

12,1%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.5g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.1g/L em ácido tartárico

PH: 3.47

Energia/Energy:
391kJ/70kcal (E/100ml)

Lista de ingredientes e
declaração nutricional
/Ingredient list and nutritional
declaration:



Deve ser servido à
temperatura de 11°C a 12°C
a acompanhar pratos de
peixe e marisco.

Should be served at 11°C to
12°C to accompany fish and
seafood dishes.

