

Tā Sómente Chardonnay Reserva 2022

Apresenta cor amarelo dourado, aroma complexo, frutado, frutos secos e baunilha. Na boca é cheio, fresco com final persistente.

Citric yellow wine, aromas with fresh tropical notes like passion fruit and some spicy. In the mouth it is smooth, full and with vibrant acidity.

Vinificação: Desengace total, prensagem, fermentação a 13 °C. Nas fases finais da fermentação é passado para Carvalho francês onde fica durante aproximadamente 6 meses. Batonnage duas vezes por semana no inicio reduzindo-se com o decorrer do estágio.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats at 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



11,9%

Chardonnay 100%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.6g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.6g/L em ácido tartárico

PH: 3.63

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.

