



# HERDADE DO POMBAL BRANCO 2023

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.  
Idade Média das Vinhas: 25 anos.  
Encepamento: 73% Antão Vaz e 27% Arinto.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A vindima foi exclusivamente manual para caixas de 20 kg. A fermentação processou-se em cuba de aço inox com temperatura controlada a 12-13 °C, após rigorosa separação das películas e outras partes sólidas do mosto.

### ENGARRAFAMENTO

Engarrafamento: Junho de 2024.  
Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,2% vol.  
Acidez Total: 6,0 g/l.  
PH: 3,33  
Aspetto Visual: Cor branco citrina.  
Aspetto Olfativo: Aroma frutado com notas de mel e frutos tropicais.  
Aspetto Gustativo: Boca refrescante com acidez equilibrada e bom volume, final longo.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Herdade do Pombal 750 ml