

# Tapada do Cunha BRANCO



Borba  
Alentejo  
Portugal



Regional  
Alentejano



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Roupeiro  
- Rabo de Ovelha  
- Tamarez



- Peixe  
- Marisco  
- Carnes brancas



Consumir a  
10-13°C



Consumir já  
ou guardar  
até 2-3 anos



A vindima inicia-se no final de agosto, durante a noite com máquina de vindimar e preferencialmente da parte da manhã com vindima manual. À chegada à Adega, as uvas são imediatamente desengaçadas, separadas do mosto e prensadas. O processo de decantação (separação do mosto das películas) realiza-se a uma temperatura de 10°C, preservando assim toda a frescura do fruto. Inicia-se, de seguida, a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.

Depois de um período mínimo de quatro meses, durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado e engarrafado.



Cor citrina.



Aroma frutado.



Sabor macio, equilibrado, denotando sabores a fruto tropical maduro com uma frescura persistente no final de prova.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,50 g/L - pH: 3,30  
SO<sub>2</sub> Total: <140 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.