



DORINA LINDEMANN

2024

750ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano		
Tipo	Vinho branco		
Variedades	40% Gouveio, 30% Viosinho e 30% Arinto		
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários		
Produção Anual	15.000 garrafas		
Notas de Prova	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.		
Vinificação	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.		
Longevidade	Consumo imediato		
Teor alcoólico	13%		
Acidez Total	4.8 g/l	Acidez Volátil	0.36 g/l
Açúcar Residual	0.3 g/l	PH	3.48