HERDADE DO
SOBROSO

HERDADE DO SOBROSO

Cellar Selection

Branco 2024 | White 2024 | Blanco 2024 | *Blanc 2024*

Região | Region | Región | Région
Alentejo/ Vidigueira

Classificação | Classification | Clasificación | Classification
DOC Alentejo

Castas | Grape Varieties | Variedades de uva | Cépages
Antão Vaz e Alvarinho

Tipo de Solo | Soil Type | Tipo de Suelo | Type de Sol
Franco-Argiloso | Loam-Clay Soil | Franco-Arciloso | Limoneaux-argileux

Vinificação | Vinification | Vinificación | Vinification
Fermentado em depósitos de aço inoxidável a temperatura controlada entre 13ºc a 15ºc.
Estagiou 6 meses sobre borras finas em barricas de carvalho francês.
Fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures between 13ºC to 15ºC.
Aged 6 months on lees in French oak barrels.
Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13ºC a 15ºC.
Crianza de 6 meses sobre lías en barricas de roble francés.
Fermentation en cuve inox à température contrôlée entre 13ºC à 15ºC.
Âgés de 6 mois sur lies en barriques de chêne français

Notas de Prova | Observations | Notas de cata | Notes de degustation:
Fresco, exuberante com notas de fruta branca e tropical. Na boca apresenta frescura, untuosidade e corpo com final elegante e muito prolongado.
Fresh, lush with white and tropical fruit notes. The palate is fresh, unctuous and full bodied with elegant and very long finish.
Fresco, exuberante, con notas de frutas blancas y tropicales. En boca es fresco, untuoso con fines de boca elegante y muy largo.
Frais, luxuriante avec des notes de fruits blancs et tropicaux . La bouche est fraîche, onctueuse avec la fin de la bouche élégant et très long.

** Contém sulfitos / Contains sulfites /Contient sulfites / Contiene sulfitos*

TEOR ALCOÓLICO | Alcohol Content | Grado Alcohólico | Titre Alcoométrique
12,5%

ACIDEZ TOTAL | Total acidity | Acidez total/ Acidité Totale
5,2 g/l

PH
3,36

AÇUCARES TOTAIS | Total Sugar| Açucares Totales | Sucres Totaux
0,3 g/l