

## ENCOSTA DO SOBRAL BRANCO SELECTION



Classificação/Denomination: Vinho Regional Tejo/Regional Wine from Tejo

Clima/*Climate*: Mediterrânico Temperado/*Southern mild Mediterranean*

Castas/*Grapes*: Fernão Pires, Arinto, Malvasia

Teor Alcoólico/*Alcohol*: 13%

Análise Sensorial/*Tasting Notes*: Cor aberta, aroma intenso a fruta fresca, elegante e persistente e com um final de boca longo./ *Light citrus-coloured, with as intensive, fine, fruity, lightly vanilled flavour. In mouth it tastes like a persistent, fresh and excellent fruity structure*

Vinificação/*Vinification*: Maceração prefermentativa. Processo clássico, com controlo de temperatura./ *Prefermentative maceration. Traditional procedure with a strict control of temperature.*

Estágio/*Stage*: 35% em barricas de carvalho francês e americano de 1º e 2º ano, durante 4 meses./ *35% of the wine has suffered a period oak-stage in French and American oak barrels of 1st and 2nd year for 4 months.*

Envelhecimento/*Ageing*: Em garrafa a temperaturas controladas, durante 3 meses, antes da sua comercialização./ *In bottle with temperature control during 3 months before going to the market.*

Consumo/*Serving suggestions*: Deve ser consumido entre os 10°C-12°C./ *To be consumed between 10°C-12°C.*

Enologia e Viticultura/*Winemaker/Oenologist/Viticulture*:  
Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador/*Wine producer and Bottler*:  
Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal