



Aliestre White 2022



Regional Alentejano

Castas:
70% Antão Vaz, 30% Arinto

Clima:
Clima mediterrâneo continental com a maioria dos dias quentes e secos.

Solos:
Argilo-Calcários com afloramentos de mármore e xisto.

Vinificação:
Fermentação em cubas de inox.
Sobre as borras até ao engarrafamento.

Detalhes Técnicos:
Álcool: 13,3%
pH: 3,56
Acidez Total: 4,3 g/l
Açúcar Residual: 0,3 g/l

Tom:
Amarelo suave limão

Nariz:
Notas cítricas e de marmelo sobre fundo mineral.

Boca:
Refrescante e vibrante, caracterizado pela sua natureza frutada cítrica. Expressivo e equilibrado.

Harmonização:
Ideal para acompanhar pratos leves ou para saborear com amigos.

Serving Temperature:
10°C-12°C