



ONE – White 2023



Regional Alentejano

Castas:
90% Arinto, 10% Roupeiro

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: 12,4%
pH: 3,26
Acidez Total: 5,8 g/l
Açúcar Residual: 0,7 g/l

Tom:
Amarelo brilhante com laivos esverdeados

Nariz:
Fresco e vibrante, com notas de toranja e raspas de limão.

Boca:
Vibrante com paladar cítrico e acidez refrescante. Final longo e de dar água na boca.

Harmonização:
A acidez deliciosa convida a combiná-lo com peixes e mariscos.

Serving Temperature:
10°C-12°C