

HERDADE DO  
SOBROSO

Cellar Selection

Branco 2019 | White 2019 | Blanco 2019 | *Blanc 2019*

**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 13°C a 15°C.

Estagiou 6 meses sobre borras finas em barricas de carvalho francês.

Fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures between 13°C to 15°C.

Aged 6 months on lees in French oak barrels.

Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13°C a 15°C.

Crianza de 6 meses sobre lías en barricas de roble francés.

Fermentation en cuve inox à température contrôlée entre 13°C à 15°C.

Âgés de 6 mois sur lies en barriques de chêne français

Les raisins ont été récoltés à la main. Vinification en "lagares" thermorégulées. Âgés de 12 mois en fûts de 500 litres de chêne français Allier suivi de 6 mois en bouteille.

**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, luxuriant avec des notes de fruits blancs et tropicaux. La bouche est fraîche, onctueuse avec la fin de la bouche élégant et très long.



**TEOR ALCOÓLICO | Alcohol Content |  
Grado Alcohólico | Titre Alcoométrique**

13,0%

**ACIDEZ TOTAL | Total acidity |  
Acidez total/ Acidité Totale**

5,7 g/l

**PH**

3,32

**AÇUCARES TOTAIS | Total Sugar |  
Açúcares Totales | Sucres Totaux**

0,4 g/l

