ALMEIDA GARRETT
WINES

AG TNT BRANCO 2025

Classificação e Região:
D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:
Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:
Touriga Nacional e Trincadeira

Vinificação:
Produzido a partir de Touriga Nacional e Trincadeira, este Blanc de Noir resulta de uma prensagem direta e delicada de uvas tintas, evitando a extração de cor.
A fermentação decorre em inox, a temperatura controlada, de forma a preservar a frescura, a pureza aromática e a elegância natural do vinho.

Estágio:
6 meses sobre as borras, em cuba de inox

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina pálida. Aroma elegante, com notas de fruta branca, flores e leves nuances de frutos vermelhos. Na boca revela frescura, equilíbrio e boa textura, terminando longo, delicado e muito gastronómico. Servir entre 8 e 10 ºC.
Acompanha bem peixes grelhados, marisco, aves, carnes brancas, risottos leves, saladas frescas e queijos de pasta mole. A sua frescura, leveza e subtil expressão frutada tornam-no uma excelente escolha para entradas, pratos mediterrânicos e momentos descontraídos à mesa.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,5%
Ph. 3,40
Acidez Total: 4,7 g/l
Acidez Volátil: 0,21 g/l
Açúcares Redutores: 0,8 g/l

Enólogo:
Manuel Almeida Garrett

HOUSE OF WINES