



@batista's
BY PITADA VERDE

VINHO REGIONAL TEJO BRANCO

COLHEITA SELECCIONADA 2025

MÉTODO

GEOLOGIA DO SOLO – Areia, sub Região da charneca da margem sul do Tejo

ENCEPAMENTO- Fernão Pires (70%), Moscatel (15%), Arinto (15%)

MÉTODO DE CULTIVO - Condução baixa em cordão bilateral, com poda em talão

IDADE MÉDIA DAS VINHAS – 25 anos

PRODUÇÃO MÉDIA - 50 hl/ha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO - Desengace, esmagamento, prensagem, decantação estática, fermentação em depósito inox a 13 °C

ESTÁGIO - 6 meses em depósito inox

QUANTIDADE PRODUZIDA - 2500 garrafas

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

ASPECTO VISUAL - Aspeto brilhante, cor amarelo palha com notas esverdeadas

ASPECTO OLFATIVO - Aroma citrino, com notas frutadas bem expressivas, e um toque de pinhão e maçã verde. Nota floral da Casta Moscatel a equilibrar o conjunto.

ASPECTO GUSTATIVO- Redondo, bom volume de boca com acidez equilibrada, que lhe dá persistência. Elegante com presença e final fresco.

TEMPERATURA DE CONSUMO - 10 °C

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL - 12,35 %

ACIDEZ TOTAL – 4.86 gr/L

AÇÚCAR RESIDUAL- 0.6 gr/L

SO₂ Livre – 20 mg/L

pH - 3,58

ANALISE NUTRICIONAL (100ml)

ENERGIA – 310kj / 74 cal

LÍPIDOS - <0.5g

(dos quais saturados) - <0.5g

HIDRATOS CARBONO – 0.1g

(dos quais açúcares) – 0.1g

PROTEÍNAS - <0.5g

SAL – 0g

INGREDIENTES: Uvas, Reguladores acidez: E334 ácido tartárico, E330 ácido cítrico, E300 ácido ascórbico. Conservantes E220 sulfitos. Estabilizantes: E456 poliaspartato potássico, E414 goma arábica.

INFORMAÇÕES

ENÓLOGO - João Pedro Batista



Pitada Verde – Produção Agrícola Lda Quinta Nova Das Varandas E.N. 3.3
2070 -512 Valada – Cartaxo

Site: www.pitada-verde.pt

E-mail: geral@pitadaverde.pt

Tel: 963159380