

2017 - Zebro Branco

*...Perfume intenso, fresco, jovem e condensado.
Morangos, framboesas e tosta de madeira
Estruturado, atraente e único...*



ZEBRO – Branco 2017

Vinho Biológico

Sistema de controlo CE – SATIVA PT-BIO-03

Ficha técnica

- **Historial:** a vinha da Quinta da Amoreira da Torre fica localizada no conselho de Montemor o Novo, na região demarcada de Évora. É uma vinha nova, implantada de raiz, em 2001, embora haja registos da produção de vinho na Quinta da Amoreira da Torre a mais de cem anos, interrompida em meados da década de 40 do sec. XX. Com a vindima de 2003, produziu-se e engarrafou-se o primeiro vinho o Quinta da Amoreira da Torre Reserva Tinto 2003, que foi comercializado no final de 2005.

A totalidade da vinha encontra-se, actualmente, convertida á Agricultura Biológica, sendo vindima de 2005 a primeira certificada em Modo de Produção Biológico, entidade certificadora SATIVA (PT-BIO-03) – Sistema de Controlo CE.

- **Clima:** Mediterrânico sub-húmido, seco
- **Solos:** Mediterrânicos pardos, derivados graníticos.
- **Altitude da vinha:** 240m.

- **Vinificação:** Vindima manual. Fermentação em cubas verticais de inox, com controlo de temperatura (13°). Não tem estágio em madeira.

- **Teor Alcoólico:** 13,2 %
- **Acidez Total e Volátil:** 7,3 e 0,37
- **Ph:** 3,25
- **Açúcares Totais:** 0,3 g/l.
- **SO2 total:** 69 mg/l.
- **Castas:** 50%: Arinto, 50% Verdelho.
- **Vinificação:** Fermentação em cubas de inox, com controlo de temperatura.

- **Temperatura de consumo Recomendada:** 9° - 12° C.

- **Produtor:** Amoreira da Torre – Organic Wines, Lda., Rua Teófilo Braga, 82, 7050-273 Montemor o Novo, Tel: 266.892452, Fax: 266.890865, representada por Paulo Sendin TM: 93.7200305 paulosendin@amoreiradatorre.com
www.amoreiradatorre.com

- **Enólogo:** Paulo Sendin / Carlos Ramos
- **Quantidade:** 3.330 garrafas de 0,75 l,

- Início da Comercialização: Fevereiro de 2018.
- Este vinho não utiliza nenhum produto de origem animal, é certificado pela Vegan Society como Vegan.