

BELLUS

DOC ALENTEJO



VINHO BRANCO Vindima manual em finais de Setembro, vinificação em curtimenta com parte do engaço e passagem a limpo preservando as borras finas para um estágio com *bâtonnage*. Resultou num vinho cor palha-dourado intensa, com aromas silvestres, melosos e muito complexos. Na boca é seco, estruturado, acidez marcada, mas com uma textura amanteigada e muito macia. Um vinho invulgar e contagiante.

WHITE WINE *Manual harvest in late September. Vinification involves fermentation with some skins and stems, followed by ageing on fine lees with bâtonnage.*

It displays an intense golden-straw color and a wild, honeyed, and highly complex aromatic profile. On the palate, it is dry and structured, with marked acidity, yet buttery and very smooth. An unusual and captivating wine.



**DOC ALENTEJO
2024**



**1.330
GARRAFAS
NUMERADAS**



6 MESES CUBA DE INOX



12°C



VITICULTURA
E ENOLOGIA:
JOÃO TIQUE

INGREDIENTES:

Ingredientes: Uvas Brancas

Conservantes: Sulfitos (Metabisulfito de Potássio)

Regulador de Acidez: Não

Estabilizadores: Não

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100 ml:

Energia: 79kcal / 327kJ

Lípidos: 0,0g dos quais saturados: 0,0 g

Proteínas: 0 g

Hidratos de Carbono: 0,0 g dos quais açúcares: 0,0 g

Glutén: 0,0 g

Sal: 0 g

ANÁLISE QUÍMICA:

Álcool:

PH:

Acidez Total:

Açúcar Residual:

SO² Total:

13%

3,40

6,1 g/L

0,0 g/L

54mg/L

PRODUTOR: TopWines, Lda

ÉVORA . PORTUGAL

www.tique.pt

João Tique
WINES BY JOÃO TIQUE
ÉVORA