

Nome:	Terra do Zambujeiro 2022
Produtor:	Quinta do Zambujeiro
Origem / Região:	Borba, Vinho Regional, Alentejo, Portugal
Lote:	34% Roupeiro 27% Antão Vaz 20% Chardonnay 19% Arinto
Alcól:	13.0% vol.
Vinificação:	Uvas colhidas manualmente e gentilmente prensadas. Fermentou e maturou em sur lie durante 11 meses em barricas de carvalho francês (20% novas) com batonage frequente.
Notas de prova:	De cor dourada, nobre e com um bouquet profundo de notas de frutas tropicais, menta, flores brancas e leves notas de tostados. Boca ligeiramente cremosa, sumarento e refrescante, com extratos minerais. Final de boca persistente e aromático. Bastante estruturado. Um vinho branco clássico para ocasiões especiais.
Harmonização:	Consumir entre os 7º- 9ºC. Acompanhar com pratos vegetarianos, marisco, carnes brancas ou sozinho. Consumir entre 2024 e 2030. Armazenar abaixo dos 15ºC.

