



www.herdadedostemplarios.pt

Designation Herdade dos Templários

Style White **Vintage** 2019

Appellation DOC do Tejo **Origin** Tomar, Portugal

Grape Varietals Arinto 40%, Fernão Pires 40%, Riesling 20%

Vinification Once the grapes have been stripped and pressed using a pneumatic press, the juice is cold-fermented in stainless steel tanks for up to 20 days at 13-15°C to retain bright acidity and preserve fresh herbs aromas. Partially fermented in french oak barrel, Had stage "sur lie" (on fine lees) with "batônage".

Tasting notes Aroma of tropical fruits with hints of tangerine and subtle spice. Fresh and creamy mouthfeel, well-balanced, with notes of citrus and honey. Long and pleasant finish.

Alcohol Content 13.5%vol.

Ph 3.44 **Total Acidity** 4.98g/l

Production 1111 cases of 6x75cl **Case Weight** 7.6Kgs

EAN 5603919680193 **ITF14** 15603919680190

Producer Quinta do Cavalinho - Vinhos Lda.

Winemaker Hernâni Magalhães

Reviews

"Arinto e Fernão Pires são uma combinação que resulta, já o sabemos, mas este branco junta-lhe ainda um toque de Riesling na proporção certa (40%,40%, 20%) para um toque mais floral (e doce) que marca a diferença. Ligeiramente, não em demasia. Um vinho fácil e guloso, que apresenta uma qualidade bastante superior ao preço pedido - talvez porque ainda há quem tenha um certo estigma pela qualidade dos vinhos produzidos nesta região do Tejo. A questão é que, por este preço, tal como está, é um achado." Revista Must - Jornal de Negócios, 8/2020.

"Um lote de Arinto e Fernão Pires, em partes iguais, com a surpresa de também ter... 20% de Riesling! Sendo um branco, porém, que, embora saboroso, explora o lado tropical desta variedade típica de climas mais frescos. E também, diga-se, a vertente tropical da casta Fernão Pires. De qualquer forma, para os apreciadores do estilo, vale bem mais do que o PVP recomendado." Mesa do Chef - Raul Lufinha,