



**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 "batônnage".

**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,