

# TRINDADES



CASA MURTEIRA &  
TRINDADE

**Produtor:** Casa Murteira Trindade

**Origem:** Portalegre – Alentejo – Portugal

**Uvas:** Fernão Pires e Arinto

**Tipo:** Branco

**Serviço:** 10°C-12°C

**Graduação alcoólica:** 13%

**Colheita:** 2023

## Key-Words

Identidade | Família | Arte | História | Regional | Alentejo  
Portalegre | Altitude | Serra | São Mamede | Natureza  
Sustentabilidade | Vinha | Trindade | Murteira | Murta | Uva | 2023

## As nossas vinhas

Localizadas na Serra de São Mamede, na região demarcada DOC Portalegre, correspondem a pequenas parcelas que totalizam cerca de 15 ha, tendo a mais antiga, uma idade superior a 40 anos. Estas terras que valem o céu, integram o mosaico paisagístico do Parque Natural da Serra de São Mamede e resultam da identidade e do saber de várias gerações, que reconheceram no *terroir* granítico do alto do Alentejo, o local de eleição para a produção de uma matéria prima de excelência.

A vinícola da Casa Murteira Trindade é em sequeiro, em produção integrada e o mimo que lhe é atribuído, a vindima manual e seletiva, permite alcançar um vinho aglutinador destes ativos.

Este vinho de altitude é produzido por consultoria externa, metódica e rigorosa.

## O nosso vinho

Fermentado em cubas de aço inox, a temperatura controlada de 16°C. Após a fermentação, cumpriu 12 meses de estágio em contacto com a borra fina, foi estabilizado, filtrado e engarrafado.

A garrafa Trindades Branco é uma porção de alegria e deleite que reflete um vinho complexo, fresco, mineral, elegante, conferida pela maturidade da vinha e qualidade do fruto.

## Nota de Prova

Vinho de cor citrina.

Aroma frutado de boa intensidade, elegante, com notas de fruta tropical e frutos secos.

Muito fresco na boca, untuoso, com final de boca longo e agradável.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION	
VALORES / VALUES	POR / PER 100ml
Energia / Energy	311KJ 74KCal
Lípidos / Fat	0 g
Ácidos gordos saturados / Saturated fatty acids	0 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrate	0 g
Açúcares / Sugars	0,08 g
Proteínas / Proteins	0 g
Sal / Salt	0 g