

Nã Te Rales 2025

Apresenta cor cítrica, mineral fresco e fruta de caroço. Na boca é suave e com acidez vibrante.

It has a citric color, fresh mineral and stone fruit. In the mouth it is smooth and with vibrant acidity.

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats, with temperatures of 13°C.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO **BRANCO**
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO **WHITE**
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL



Arinto 65%
Verdelho 20%
Antão Vaz 15%

12,3%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.5g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.6g/L em ácido tartárico

PH: 3.52

Energia/Energy:
293kJ/71kcal (E/100ml)

Lista de ingredientes e
declaração nutricional
/Ingredient list and nutritional
declaration:



Deve ser servido à
temperatura de 11°C a 12°C
a acompanhar pratos de
peixe e marisco.

Should be served at 11°C to
12°C to accompany fish and
seafood dishes.

