



# DONA MARIA

## COLHEITA TARDIA 2011

- País:** Portugal  
**Região:** Alentejo (Estremoz)  
**Solo:** Argilo-Calcário  
**Tipo:** Branco  
**Castas:** Semillon  
**Teor Alcoólico:** 12,5%  
**Acidez Total:** 6,5 g/l  
**Acidez Volátil:** 0,92 g/l  
**pH:** 3,64  
**Açucares Totais** 114,3 g/l  
**Cor:** Aspecto límpido, cor dourado intenso.  
**Aroma:** Damasco caramelizado e pêssago branco.  
**Paladar:** Este vinho feito de uvas com podridão nobre da casta Semillon estagiou durante um ano em barricas de carvalho francês novas de 400 litros. Na boca apresenta-se com um sabor rico a mel, acidez fina e final longo.  
**Garrafas:** 375 ml  
**Caixas:** Madeira com 3 garrafas.





# DONA MARIA

## LATE HARVEST 2011

- Country:** Portugal  
**Region:** Alentejo (Estremoz)  
**Soil:** Clay / limestone  
**Type:** White  
**Grape Varieties:** Semillon  
**Alcohol Content:** 12,5%  
**Total Acidity:** 6,5 g/l  
**Volatile Acidity:** 0,92 g/l  
**pH:** 3,64  
**Total Sugar:** 114,3 g/l  
**Colour:** Limpid aspect, intense golden colour.  
**Aroma:** Caramelized apricot and white peach.  
**Taste:** This wine produced from grapes with noble rot from Semillon varietal presents rich notes of honey, a fine acidity and a long finish.  
**Bottle:** 375 ml  
**Box:** 3 bottles / wood

