

Monte do Carrapateiro Branco

ANTÃO VAZ | ARINTO | ROUPEIRO

Processo de vinificação

A vindima decorreu durante a segunda e terceira semanas de agosto, quando as uvas estavam no seu estado ótimo de maturação. As uvas foram colhidas à mão e transportadas para a adega em caixas de 25kg. As uvas foram suavemente prensadas, muito lentamente com maceração pelicular utilizando uma prensa pneumática. A fermentação teve lugar em cubas de aço inoxidável em temperatura controlada.

Após a fermentação o vinho permaneceu sobre as borras finas – sur lies – durante 6 meses.

Análise

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5,6 g/L

Acidez volátil: 0.35g/L

Ph: 3.24

Açúcar Total (Frutose+Glucose): 0,7 g/L

Notas de prova

Aspeto limão cristalino com laivos dourados. No nariz sobressaem aromas frutados onde predominam as notas de maçã verde complementadas por notas minerais. Na boca o vinho mostra-se redondo, vivo e fresco com sabores de fruta fresca e pêsego. Acidez bem equilibrada e com um final longo e persistente.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



É ideal para acompanhar com pratos de marisco, peixe grelhado e pratos de carnes brancas com molhos suaves.



DISTINÇÕES:

89 Pontos - Wine Enthusiast Magazine

