

Monte do CarrapateLO Branco Reserva

ANTÃO VAZ | SEMILLON | VERDELHO

Processo de vinificação

Produzido com uvas provenientes da sua propriedade no Monte do CarrapateLO em Reguengos de Monsaraz. Durante a vindima toda a uva é colhida manualmente e transportada de imediato para a adega em caixas de 15 kg. A vinificação iniciou-se com uma prensagem suave dos cachos inteiros utilizando uma prensa pneumática. Após a prensagem o mosto fica em decantação estática a 10°C durante 48 horas.

Parte do vinho fermentou em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, a restante em cubas de aço inoxidável. Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês em contacto com as borras finas, com bâtonnage quinzenal.

Análise

Álcool: 13,5%
Acidez Total: 5,1 g/L
Acidez volátil: 0.40g/L
Ph: 3.42
Açúcar Total (Frutose+Glucose): 1,9 g/L

Notas de prova

Aspeto amarelo cristalino com laivos dourados. No nariz aroma complexo e elegante com notas de fruta branca bem integrados com aromas de tosta provenientes das barricas. Na boca rico em fruta com bom volume e excelente acidez.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



É ideal para acompanhar com pratos de marisco e peixe assado, assim como carnes brancas e massas com molhos à base de natas e queijo.



DISTINÇÕES:

90 Pontos - Wine Enthusiast Magazine



LD
LUIS DUARTE
VINHOS

 info@ldvinhos.com

 Monte do CarrapateLO, Apartado 108
7200-999 Reguengos de Monsaraz

Siga-nos!

