



MONTE VELHO

BRANCO 2013

-

Filosofia: Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

Ano de Colheita: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 16 anos.

Castas: Antão Vaz, Roupeiro, Perrum.

Vinificação: Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Janeiro 2014.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 7,00 g/l

pH: 3,21

Açúcar Redutor: 2,6 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor citrina.

Aroma: Notas de frutas brancas frescas e apontamentos de citrinos.

Palato: Firme, intenso e equilibrado de final longo que confirma a sensação aromática.

Data ideal de consumo: 2014 – 2017

Formatos Disponíveis: 375 ml, 750 ml.