


Adega de Monção

MURALHAS DE MONÇÃO

VINHO VERDE BRANCO



CASTAS: ALVARINHO QUE PREDOMINA E TRAJADURA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: BRILHANTE

COR: CITRINA

AROMA: CARÁCTER PREDOMINANTEMENTE FRUTADO, SENDO DE REALÇAR OS AROMAS DE PRUNÓIDEAS (PÊSSEGO, ALPERCE) RESULTANTE DA ELEVADA PERCENTAGEM DE VINHO DA CASTA ALVARINHO.

SABOR: EQUILIBRADO, PERSISTENTE, MACIO E SECO.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS. OBTENÇÃO DO MOSTO DO 1º E 2º APERTOS. DECANTAÇÃO (24 HORAS A 14°C). FERMENTAÇÃO CONTROLADA ENTRE 18°C E 20°C. REALIZAÇÃO DO LOTE. FILTRAÇÃO DE DESBASTE. ARMAZENAMENTO. ESTABILIZAÇÃO PELO MÉTODO DE CONTACTO. FILTRAÇÃO POR TERRAS. FILTRAÇÃO FINAL POR MEMBRANAS. ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 12,5% vol.

COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS

PODE FICAR DOIS ANOS EM GARRAFA SEM PERDER AS SUAS QUALIDADES.

CONTÉM SULFITOS.

SUGESTÕES

DEVE SER BEBIDO A UMA TEMPERATURA DE 11°C. BEBIDA IDEAL COMO APERITIVO E PARA ACOMPANHAR MARISCO, PRATOS DE PEIXE E CARNES BRANCAS.