



## 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.