

**Espirito Santo Wines**

Vinhos e Azeites Portugueses – A  
Alquímia de uma terra ancestral

**Mundus Branco, em Vitória, ES, Brasil!**

Publicado em 6 de Março de 2015



*Medalhado com Bronze no Festival do Vinho Português, em 2012, este branco regional traz-nos toda a autenticidade das terras estremenhas, desdobradas entre o mar e as suaves serranias do norte da Península de Lisboa.*

Elaborado a partir das castas Seara Nova e Fernão Pires, Mundus Branco apresenta uma tonalidade cítrica carregada de acídulos e refrescantes aromas tropicais, com destaque do maracujá, a par de suaves notas florais e cítricas.

A norte, na região da Bairrada, a uva Fernão Pires dá pelo nome de Maria Gomes, mas se andarmos um pouco para sul de Óbidos, entrando na vasta região agrícola de Torres Vedras, vamos encontrá-la com um nome talvez mais antigo, *Gaeiro*, e ainda hoje é frequente nos quintais à beira-mar que por tradição partilha com a tinta Santarém, para elaboração de deliciosos palhetes. As crianças das décadas passadas apelidavam-na de «cacho de rebuçados», mas talvez seja preciso prová-la para nos apercebermos de toda a sua doce riqueza e aroma. Com elevado teor de açúcar, produz geralmente vinhos de bom teor alcoólico, plenos de rosa, tília, lima e calaminta nas terras argilo-calcárias e soalheiras da região de Óbidos que tanto a favorecem.

Seara Nova, uma casta sua descendente, equilibra-a conferindo-lhe maior acidez e, portanto, maior frescura, ao mesmo tempo que lhe acentua o citrino e a impregna de fruta madura e fragrâncias exóticas.

Devido às suas características e ao complexo bouquet que ao longo de uma refeição é capaz de revelar, Mundus Branco pode acompanhar tanto pratos de peixe e marisco, como carnes grelhadas. Ideal para churrasco, feijoada brasileira, picanha e moquecas, sejam de lombo ou camarão.

Para que tire o maior partido do carácter lusitano deste vinho, sirva-o entre os 10 e os 12 °C, abrindo a garrafa pouco antes do serviço.

**Castas:** Seara Nova e Fernão Pires.

**Teor alcoólico:** 9,5-10%

**Acidez volátil:** menos de 50 g/l

**Teor de açúcares:** c. 3 g/l (seco)

**Vinificação:** Fermentado à temperatura controlada de 15 °C em cuba de inox.

Produzido e engarrafado por Adega Cooperativa da Vermelha.

**Enólogo:** Nuno Galvão.

**Já à venda nos supermercados Perim em Vitória.**



*Safra 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*