

Espirito Santo Wines

Vinhos e Azeites Portugueses – A
Alquimia de uma terra ancestral

Mundus Branco Escolha – Agora em Vitória, ES, Brasil!

Publicado em 23 de Abril de 2015



Um vinho com gosto a mar, a pedra, a serranias brandas e luminosas, a flores dobradas pelo vento de uma finisterra antiga, a frutos amadurecidos na lentidão dos infindáveis dias do Estio. É difícil exprimir a complexidade de um vinho quando o amamos, quando encontramos nele as paisagens da nossa infância, os mistérios que nos calam de espanto.

Medalhado com Prata na PRODEXPO Moscovo em 2014, é, para nós, um dos melhores vinhos brancos de lote com Arinto no elenco.

De tonalidade cítrica dourada, obtida pelo método *batonnage sur Lies*, Mundus Branco Escolha apresenta uma profunda mineralidade que se faz acompanhar por notáveis aromas a frutos exóticos, em particular a maracujá e a manga, que a par de uma poderosa citricidade cria uma intensa sensação de frescura e vigor. A fermentação em meias-quartolas de carvalho francês e americano, bem como o contacto com os depósitos fermentativos durante o estágio de três meses, conferem-lhe suaves notas baunilhadas e a frutos secos, que lhe dão profundidade sem qualquer detrimento do seu frescor primário.

Extremamente equilibrado, crocante, encorpado, macio, detentor de uma acidez marcante, este é o vinho ideal para acompanhar toda uma refeição que inclua pratos quer de peixe quer de carne, sobretudo carnes grelhadas. Acompanha idealmente mariscos, pratos à base de molho de tomate, peixe grelhado ou assado e queijos de pasta mole. Na gastronomia brasileira encontra o par perfeito numa moqueca de lombo de pirarucu ou de camarão, carne seca, pirão de peixe e moqueca capixaba.

Tendo o cuidado de o abrir pouco antes do serviço, aconselhamos a que o experimentem a cerca de 12/13°C, para que retirem dele todo o seu potencial aromático e não somente a sua mineralidade, ainda que esta seja rainha e apanágio dos vinhos da Estremadura.

Castas: Fernão Pires, Malvasia e Arinto.

Teor alcoólico: 12,5-13%

Acidez volátil: menos de 60 g/l

Teor de açúcares: c. 4 g/l (seco)

Vinificação: Fermentado à temperatura de 17 °C em meias quartolas de carvalho francês e americano com «batonnage sur Lies» durante três meses.

Produzido e engarrafado por Adega Cooperativa da Vermelha.

Enólogo: Nuno Galvão.



Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.