

**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.