



## MONTE VELHO

BRANCO 2015

-

**Filosofia:** Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

**Ano de Colheita:** O inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

**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:** a partir de janeiro 2016.

**Informação técnica:**

**Álcool / Volume:** 13,5%

**Acidez Total:** 6,8 g/l

**pH:** 3,18

**Açúcar Redutor:** 2,0 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspeto cristalino, cor citrina.

**Aroma:** Notas de limão e fruta branca fresca e delicada.

**Palato:** Firme, intenso e equilibrado de final longo que confirma a sensação aromática.

**Data ideal de consumo:** 2016 – 2019

**Formatos Disponíveis:** 375 ml, 750 ml

Safra 2016. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba.