



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.