



## MONTE VELHO

BRANCO 2017

-

Regional Alentejano

**Conceito:** um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronômico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

**Ano de Colheita:** o Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registrando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0 °C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

**Viticultura:**

Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.  
Idade das Vinhas: 17 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:** Janeiro de 2018

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

**Formatos Disponíveis:** 375ml e 750ml.

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

**Cor:** aspecto 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.

Safra 2017. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.