

## MONTE DAS TALHAS BRANCO ESCOLHA 2017

TIPO DE VINHO Branco

COLHEITA 2017

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Viosinho e Verdelho

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

# HERDADE GRANDE

### ENOLOGIA

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente às primeiras horas do dia, seguindo de imediato para a adega. Na adega estas uvas foram prensadas suavemente de forma a conservar todos os aromas varietais.

O mosto foi clarificado em cubas de inox a 10°C, a fermentação decorreu em cubas de inox, com controlo de temperatura entre os 12°C e 14°C.

### NOTAS DE PROVA

De aspecto límpido, apresenta cor amarela-citrina brilhante.

No nariz mostra-se intenso com aromas a fruta tropical e alguma mineralidade.

No palato apresenta bom corpo, muita fruta e uma elegante frescura, acompanhado por um longo e persistente final.

### SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha muito bem vários pratos de peixe grelhado, marisco e saladas. Por ser um vinho com boa acidez, é o ideal acompanhante para uma comida mais oriental como a tailandesa ou a japonesa.

Temperatura de consumo aconselhada 8° a 10°C.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Teor alcoólico: 13% (v/v)

Acidez total: 4.8 g/L ácido tartárico

pH: 3.26

Açúcares totais: 0.6 g/L

