

# MONTE DAS TALHAS BRANCO 2019



PAÍS Portugal | REGIÃO Alentejo  
LOCALIZAÇÃO DA VINHA Vidigueira  
CLIMA Mediterrâneo com influência continental  
SOLOS Argilosos com origem xistosa  
TIPO DE VINHO Branco COLHEITA 2019  
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano  
CASTAS 70% Antão Vaz e 30% Roupeiro  
DATA DE ENGARRAFAMENTO Março 2020  
PRODUTOR António Manuel Baião Lança  
ENOLOGIA Diogo Lopes



## VINIFICAÇÃO

Vindima mecanizada noturna, desengace total seguido de choque a frio em permutador de massas. Prensagem suave precedida de decantação estática a frio durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada com consequente estágio em borras finas e batonnage durante 6 meses.

## NOTAS DE PROVA

De aspeto límpido, cor citrina bem definida. Boa intensidade aromática, de nariz intenso e repleto de fruta fresca, com sugestões de lima. Na boca tem boa entrada, com sabor macio e fresco proveniente da sua acidez bem integrada, harmoniosamente conjugada com notas de fruta madura que culminam num final longo.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha muito bem com topo o tipo de peixe grelhado e marisco. Temperatura recomendada de consumo entre os 8°C e 10°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico 12% (v/v)  
Acidez Total : 5.3 g/L ácido tartárico pH : 3,29

HERDADE  
GRANDE