

MONTE DAS TALHAS BRANCO ESCOLHA 2018



PAÍS Portugal | REGIÃO Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | COLHEITA 2018
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS Antão Vaz, Roupeiro e Semillon
DATA DE ENGARRAFAMENTO Maio 2019
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente às primeiras horas do dia, seguindo de imediato para a adega. Na adega estas uvas são 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 um 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 japonesa. Temperatura de consumo aconselhada 8°C a 10°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico 12% (v/v)
Acidez Total: 5,7 g/L ácido tartárico pH : 3,32

HERDADE
GRANDE