

MONTE DA RAPOSINHA



BRANCO / WHITE / 2023

ENSAIO #III



Álcool / Alcohol 12% by vol

Ac. Total / Total acid : 6,1g/L

pH: 3,25

Açúcares totais / Residual sugar: 0,5 g/L

PRODUÇÃO / PRODUCTION :

2360 GARRAFAS/Bottles 750mL

120 MAGNUM 1500mL

ENOLOGIA / WINEMAKING: PAULA BRAGANÇA

REGIÃO / LOCATION	Montargil, Portalegre, Alentejo, PORTUGAL
VINHA / VINEYARD	MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO. BARRAGEM DE MONTARGIL A 500M DA PROPRIEDADE, CRIA UM MICROCLIMA MAIS FRESCO E HÚMIDO. CERTIFIED ORGANIC VINEYARD. At 500m distance, the dam of Montargil as a great influence in the microclimate, increasing humidity and lowering the temperatures.
CONCEITO / STYLE	A GAMA ENSAIO PRETENDE MOSTRAR O QUE MELHOR E MAIS DIFERENCIADOR TEM O TERROIR DO MONTE DA RAPOSINHA. VINHOS MONOVARIETAIS CRIADOS A PARTIR DE VINIFICAÇÕES DIFERENTES E ABORDAGENS IRREVERENTES. Ensaio means test or trial. With this wines we pretend to show the best of our terroir and our grape varieties, testing them in different winemaking technics and different aproches.
CASTAS / GRAPE VARIETIES	ARINTO (100%)
VINIFICAÇÃO / WINEMAKING	VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15KG. DESENGACE TOTAL E PRENSAGEM SUAVE, APÓS SELECÇÃO CUIDADA DAS UVAS. FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA EM BARRICAS DE 400L E 500L DE CARVALHO FRANCÊS. ESTÁGIO DE 7 MESES EM BARRICA COM BÂTONNAGE. The clusters were hand-harvested and carefully sorted at the winery. Gentle pressing after destemming and crushing the berries. Wild fermentation took place in one used 400L and 500L french oak barrels with controlled temperature. The wine aged for 7 months in barrel with bâtonnage.
NOTA DE PROVA / FLAVOUR PROFILE	NOTAS CÍTRICAS, MAÇÃ VERDE E ALGUMA MINERALIDADE. UMA LIGEIRA NOTA FUMADA DÁ COMPLEXIDADE AO CONJUNTO. EXCELENTE ACIDEZ TÍPICA DA CASTA, A QUE SE JUNTOU A CREMOSIDADE DADA PELO TRABALHO DAS BORRAS FINAS, TORNANDO O VINHO MAIS HARMONIOSO. Crispy natural acidity, typical from this variety, adding complexity and creamy mouthfeel with the agging on lees. The aroma has fresh citrus fruits, green apple, minerality and discrete barrel notes.
FOOD PAIRING	PEIXE E MARISCO, SUSHI, CEVICHES E TÁRTAROS DE PEIXE, SALADAS FRIAS. fish, seafood, sushi, vegetarian dishes, cold salads, ceviche and fish tartars.



www.montedaraposinha.com