

MONTE DASSERVAS

Escolha Branco 2016

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia
Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Roupeiro (50%)
Arinto (20%)
Antão Vaz (20%)
Semillon (10%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

2,3 g/l

pH

3,49

VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto vermelho, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e Verões quentes e secos. Após as intervenções em verde necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e selecção na mesa de escolha, as uvas são prensadas com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, de cor citrina, aromas a lima, pêssego e pêra com notas florais. Num conjunto fresco, mineral e elegante com final persistente.

LONGEVIDADE

Consumir enquanto jovem.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos com molhos ligeiros e sushi. Deverá ser servido à temperatura de 10-12.º.

 Meia (375ml)

 Standard (750ml)

