

QUINTA DO MONDEGO 2014 BRANCO

Castas

66% Encruzado

34 % Verdelho ou Gouveio

Vinificação

Desengace prévio e esmagamento suave das uvas.

Prensagem suave para separar o mosto das películas devidamente protegido da oxidação com gás inerte

Decantação estática a baixa temperatura durante 24 horas

Encruzado fermentação em barricas de carvalho francês de 500 Litros com batonnage suave nas mesmas barricas

Verdelho fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada e estagio com agitação suave das borras durante 6 meses em cubas de aço inox



Nota de Prova

Cor amarelo pálido

Aromaticamente intenso e fresco. Notas de citrinos, fruta – ananás - combinada com notas minerais.

Na boca vivo, seco, acidez equilibrada, um ataque seco, e bom volume. A intensidade de sabores é dominada pela fruta, frescura e mineralidade.

Fresco, elegante e versátil.

Final longo e elegante.

Acompanha

Peixe

Marisco

Saladas.

Carnes brancas



Temperatura de serviço 10 °C -12°C.

Análises

Álcool: 12,9%

Acidez Total: 5,9 gr / L Ácido Tartárico

Açúcar Total: 4,6 gr / L

pH: 3,33

Número de Garrafas

2.000 garrafas