

## Mondeco Branco 2018

### **Castas**

60% Encruzado

40% Gouveio

### **Vinificação**

Desengace prévio e esmagamento suave das uvas.

Decantação estática a baixa temperatura durante 24 horas

Fermentação em cubas de aço inox das diferentes castas

conjuntamente em cubas de aço inox com temperatura controlada

Estágio 6 meses em cubas de aço inox com levantamento das borras finas

### **Prova**

Cor amarelo citrino

Aromaticamente intenso e fresco. Notas vegetais, secas, alguma fruta branca e ainda uma componente mineral. Na boca acidez equilibrada, um ataque seco, e bom volume. A intensidade de sabores é dominada pela frescura dos citrinos e pela mineralidade.

### **Acompanha**

Sozinho

Peixe

Marisco

Saladas

### **Análises**

Teor alcoólico: 13,0%

Acidez Total: 6,47 g/ L Ácido Tartárico

Açúcar Total: 0,7 g/ L

pH: 3,42

**Produção:** 12.215 garrafas

