

Quinta do Mondego Branco 2017

Castas

60% Encruzado

40% Gouveio

Vinificação

Desengace prévio e esmagamento suave das uvas.

Prensagem suave de ambas as castas conjuntamente

Decantação estática a baixa temperatura durante 24 horas

60% do lote fermenta em cubas de aço inox a temperatura controlada e estágio com agitação suave das borras durante 6 meses em cubas de aço inox

40% do lote fermenta em barricas de carvalho francês de 500 Litros (2º ano) com batonnage suave durante 6 meses

Prova

Cor palha

Aromaticamente discreto, fresco. A fruta é suave, notas de citrinos e presença de notas secas.

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

Acompanha

Peixe

Marisco

Saladas.

Carnes brancas

Análises

Álcool: 13,1%

pH: 3,40

Acidez Total: 5,50 gr / L Ácido Tartárico

Açúcar Total: 1,0 gr / L

Produção: 2.560 garrafas

