

MONTE DASSERVAS

Escolha Branco 2020

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Roupeiro (50%), Arinto (20%), Antão Vaz (20%) e Sémillon (10%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,9 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,7 g/l

pH

3,41

VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, 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 no ponto óptimo de maturação.

VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas por casta, as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se prensagem com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagiou 3 meses em cubas de inox.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor citrina, aromas de pêssego, maçã, ameixa e limão. Equilibrado, complexo e volumoso com final persistente.

LONGEVIDADE

Consumir enquanto jovem.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, peixes grelhados, sushi e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

FORMATOS

375ml, 750ml

CERTIFICAÇÃO

