



## MONTE VELHO

BRANCO 2012

-

**Filosofia:** Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

**Ano de Colheita:** Ano notável para os vinhos brancos da nossa região. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.  
**Idade das Vinhas:** 15 anos.

**Castas:** Antão Vaz, Roupeiro, Perrum.

**Vinificação:** Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

**Engarrafamento:** Janeiro 2013.

**Informação técnica**

**Álcool / Volume:** 13,5%

**Acidez Total:** 6,55 g/l

**pH:** 3,21

**Açúcar Redutor:** 2,4 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspecto cristalino, cor citrina.

**Aroma:** Frutado com notas de frutas brancas combinadas com a frescura de casca de citrinos.

**Palato:** Firme, intenso e equilibrado de final longo que confirma a sensação aromática.

**Data ideal de consumo:** 2013 – 2016

**Formatos Disponíveis:** 375 ml, 750 ml.