



## MONTE VELHO

BRANCO 2014

-

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

**Ano de Colheita:** Um Inverno húmido seguido de um Verão ameno, com grandes amplitudes térmicas, possibilitou bom desempenho na maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:** 16 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:** a partir de Dezembro 2014

**Informação técnica:**

**Álcool / Volume:** 13,5%

**Acidez Total:** 7,00 g/l

**pH:** 3,21

**Açúcar Redutor:** 2,0 g/l

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

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

**Aroma:** Notas de frutas brancas frescas e apontamentos de citrinos.

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

**Data ideal de consumo:** 2015 – 2018

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