

MONTE VELHO

BRANCO 2017

Regional Alentejano

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

Ano de Colheita: o Outono e o Inverno foram mais frios e chuvosos do que no ano anterior, registando-se os maiores níveis de precipitação e as temperaturas mais baixas entre Novembro e Fevereiro. Ainda assim, a temperatura e precipitação estiveram dentro dos valores médios dos últimos 18 anos. A Primavera teve temperaturas mais altas do que em 2016, levando à antecipação dos estados fenológicos. A Primavera quente e seca garantiu o desenvolvimento saudável das uvas. O início do Verão começou por ser mais quente do que no ano de 2016 (+2,0 °C), o que levou a uma antecipação do início da maturação. Os meses de Agosto e Setembro acabaram por decorrer com temperaturas mais baixas do que em 2016, com a maturação das uvas a ocorrer mais rapidamente e os níveis de açúcar mostrando-se mais elevados, o que originou vinhos brancos mais encorpados, com notas de fruta madura, e vinhos tintos ricos e concentrados.

Viticultura:
Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 17 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 de 2018

Informação técnica:
Álcool / Volume: 14,5%
Acidez Total: 6 g/l
pH: 3,2
Açúcar Redutor: 2,4 g/l

Formatos Disponíveis: 375ml e 750ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: aspecto cristalino, cor citrina.

Aroma: notas de limão e fruta branca fresca e delicada.

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

