



MONTE DO DESESPERO



SERRAS
DO ALENTEJO
WINEMAKER

MONTE DO DESEPERO

VINHO BRANCO DOC RESERVA ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Vinificação: Vindima feita à mão para caixas de 15Kg durante as primeiras horas do dia. As uvas selecionadas são esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo a baixas pressões. O mosto lágrima é submetido a um processo de decantação durante 72 horas. A fermentação alcoólica decorre durante 3 semanas a 10°C em pequenos depósitos de inox. Estágio parcial em madeira durante 6 meses com bâtonnage. Após engarrafamento o vinho estagia 6 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor palha com nuances esverdeadas. Aroma complexo e subtil com notas tostadas. Harmonioso e guloso com acidez muito bem integrada, estruturado e com final longo a proporcionar sensações únicas.

Gastronomia: Acompanha na perfeição peixe grelhado, marisco e carnes brancas.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Verdelho.

Álcool: 14,3%

pH: 3,50

Acidez Total: 5,0 g/L

Açúcares Totais: 0,9g/L

Temperatura: 8°C - 10°C

Enologia: Winelords

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

t: +351 919 740 614 · e: geral@serrasdoalentejo.pt