



MONTE DO  
DESESPERO



## MONTE DO DESESPERO

### 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:** 14,5%

**pH:** 3,55

**Acidez Total:** 4,5 g/L

**Açúcares Totais:** 0,8 g/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