



## MARQUÊS DE MONTEMOR

**Ano de Colheita:**

2016

**Classificação:**

Vinho Regional Alentejano

**Tipo:**

Branco

**Variedades:**

40% Arinto, 40% Alvarinho e 20% Gouveio

**Tipo de solo:**

Pardos mediterrânicos de materiais não calcários

**Características**

**Notas de prova:**

Apresenta cor brilhante palha, vinho frutado. Aromas de pêsego, ameixa e maçã verde. Suave acidez refrescante.

**Vinificação:**

Colheita em caixas de 25kg, desengace completo e decantação estática durante 24 horas a baixa temperatura. A fermentação em cubas de inox de pequena capacidade processa-se a uma temperatura de 14°C, durante cerca de 4 semanas, após o que o vinho é filtrado e biologicamente estabilizado. A sua maturação ocorre também em inox a uma temperatura de 8°C, até ao seu engarrafamento, precedido de uma filtração por membrana.

**Longevidade prevista**

Consumir imediatamente ou no decurso de dois anos



| Alcoól | Acidez Total | Acidez Volátil | Açúcar Residual | PH   |
|--------|--------------|----------------|-----------------|------|
| 12,5%  | 6,1g/l       | 0,49g/l        | 0,1 g/l         | 3,21 |