

CASA CLARA



Monte da Capela Branco de Curtimenta 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

50% Viognier e 50% Arinto.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega, e esmagamento com desengace parcial. A fermentação ocorre a frio em lagar, com maceração pelicular parcial durante 4 dias.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

27 de janeiro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:

De cor amarelo-palha aberta. No nariz, o vinho apresenta aroma de fruta citrina e de polpa branca, com um ligeiro vegetal. Na boca surpreende pela elevada elegância, suavidade e muita frescura, características das castas que lhe dão origem. É uma ótima opção para acompanhar com arroz de pato, foie gras e queijos secos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3,22

Acidez Total: 6,8 g/l

Acidez Volátil: 0,44 g/l

Açúcar Residual: 0,6 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Alexandra Mendes

HOUSE
OF
WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt