

CASA CLARA



## Monte da Capela Branco 2018

**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:**

70% Arinto e 30% Antão Vaz.

**Vinificação:**

Suave desengace e esmagamento, seguido de maceração pelicular a frio durante 6 horas. Prensagem e decantação do mosto. Fermentação com temperatura controlada a 18°

**Estágio:**

n.d.

**Engarrafamento:**

n.d.

**Nota de Prova e gastronomia:**

Cor citrina, aroma complexo de maracujá. Com boa estrutura, fresco e persistente.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,40

Acidez Total: 6,2 g/l

Acidez Volátil: 0,30 g/l

Açúcar Total: 0,5 g/l

**Enólogo:**

Alexandra Mendes