



Maria Bonita Nostalgia 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional Minho

Clima e solo:
Solo granítico, clima muito húmido

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Produzido a partir de vinhas antigas, com sistemas de condução tradicionais, relembrando técnicas que os antecessores utilizavam: decantação natural, leveduras indígenas, contacto pelicular durante a fermentação.

Estágio:
Estágio sobre borras totais até ao engarrafamento. 20% do vinho fermentou em barricas usadas, e 80% fermentou em cubas de inox.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarelo citrino. Aroma de grande intensidade dominado pela toranja e notas Minerais. Na boca é um vinho branco com estrutura mas surpreendentemente fresco devido a uma acidez de elevada qualidade. Final de boca longo e persistente.
Acompanha pratos de cozinha Mediterrânica à base de peixe e Marisco

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Ph. 3,28
Acidez Total: 5,80 g/l
Açúcar: 2,7 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista