



Monte da Capela Reserva Branco 2021

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% Arinto e 50% Antão Vaz.

Vinificação:

Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega e vinificadas isoladamente. As uvas foram prensadas e ligeiramente esmagadas. A fermentação ocorreu a temperatura controlada, em cubas inox durante três semanas.

Estágio:

1/3 do lote estagiou durante 3 meses em barricas novas de carvalho francês com 225 litros de capacidade.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz, o vinho apresenta uma intensidade de aroma de baunilha e de fruta branca madura (melão, pera). Na boca apresenta elevada frescura. O sabor é rico, com uma untuosidade que em conjunto com a sua acidez nos transmite grande elegância. Ótima opção para acompanhar bacalhau, peixe no forno, carnes brancas ou vermelhas não muito condimentadas e saladas com sementes de sésamo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,0%

Ph. 3,42

Acidez Total: 6,2 g/l

Acidez Volátil: 0,52 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Alexandra Mendes