

+

CASA CLARA

-



Monte da Capela Verdelho 2022

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:

100% Verdelho.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega, provenientes na sua totalidade da casta Verdelho. Uvas inteiras com prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Fermentação a frio com aplicação de leveduras selecionadas.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finais durante 5 meses.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz apresenta um aroma intensamente tropical, com notas de fruta citrina fresca. Na boca reflete a complexidade da própria casta; um ótimo balanço entre a acidez e a textura suave do Vinho. Final de boca com persistência e com notas tropicais. É uma ótima opção para acompanhar queijos, burrata e frango assado.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,0%

Ph. 3,10

Acidez Total: 6,7 g/l

Acidez Volátil: 0,26 g/l

Açúcar Residual: 0,3 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Alexandra Mendes

