



Maria Bonita Nostalgia 2024

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. 3,34

Acidez Total: 5,70 g/l

Açúcar: 2,0 g/l

SO₂ livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista