



# MONSARAZ



## MONSARAZ

Branco

## Colheita

2017

## DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

## CASTAS

Antão Vaz (55%) - Gouveio (25%) - Arinto (20%)

## VINIFICAÇÃO

Após a selecção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. De seguida são adicionadas enzimas extractivas e arrefecidas as massas até à temperatura de 10°C. Repousam então durante 8h, de modo a haver uma maior extracção de aromas da película. Findo este tempo, são prensadas e o mosto obtido é clarificado por decantação. A temperatura do mosto é então regulada para 15/16°C, são adicionadas leveduras seleccionadas e inicia-se a fermentação que dura cerca de 2 a 3 semanas.

## ESTÁGIO

Finda a fermentação é feita a trasfega iniciando-se de imediato o processo de estabilização e clarificação.

## CONSUMO

Deve ser bebido de imediato à temperatura de 10-12°C.

## GASTRONOMIA

Acompanha com saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos com molhos ligeiros e sushi.

## ANÁLISES

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,5 g/l

Açúcares redutores: 0,7 g/l

pH: 3,32

## CÓDIGOS

EAN-13: 5601377319082

cx.6 ITF-14: 15601377319089

0,75L

## NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspeto cristalino, cor citrina, aroma intenso, frutado e delicado. Na boca revela-se equilibrado, com grande suavidade e complexidade num conjunto fresco e elegante.

## ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5kg

Medidas da Caixa (AxLxC): 322x150x222mm

Caixas por Paleta: 125

Fiadas por Paleta: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Paleta: 937kg

Altura da Paleta: 175cm

