



MONSARAZ



MONSARAZ BIVARIETAL ANTÃO VAZ E VERDELHO

Branco

COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Antão Vaz, Verdelho

VINIFICAÇÃO

As melhores parcelas de Verdelho e Antão Vaz são vindimadas manualmente e, uma vez na adega, são desengaçados os cachos e esmagadas as uvas. Após prensagem procede-se à clarificação por decantação estática, fermentando posteriormente em barricas de segundo ano de carvalho Francês e Húngaro.

ESTÁGIO

Finda a fermentação, o vinho passa por um processo de batonnage e estagia nas mesmas barricas durante 8 meses.

CONSUMO

Consumir no imediato ou durante os próximos 2 a 3 anos.

GASTRONOMIA

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

ANÁLISES

Grau alcoólico: 12,5% vol.

Acidez total: 5,6 g/l

pH: 3,32

Açúcares redutores: 0,5 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377004261

ITF-14: 15601377004268



NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspeto cristalino, cor citrina, aroma de fruta tropical, sugerindo manga e maracujá, envolto em agradáveis notas vegetais e florais. Elegante, complexo e intenso, num conjunto fresco com final persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa: 316 x 159 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 937 kg

Altura da Palete: 180 cm