

MONSARAZ

COLHEITA TARDIA

DOC ALENTEJO

BRANCO 2022

EAN-13 5601377003684 ITF-14 15601377003681



CASTAS

Viognier, Semillon, Verdelho



VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente selecionadas e vindimadas tardiamente no mês de Dezembro algumas com podridão nobre, mas a maioria em alto estado de desidratação, provocando uma enorme concentração de açúcares nos bagos. Foram transportadas em pequenas caixas para a adega, posteriormente prensadas e o mosto lagrima obtido foi decantado e fermentado em pequenas cubas de inox com controlo de temperatura.



ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de Carvalho Francês usado.



ENOLOGIA

De cor amarela palha definida, com aromas a citrinos e frutas cristalizadas envoltas em notas de mel, na boca é marcado pela untuosidade, complexidade e elegância num conjunto fresco e persistente.



CONSUMO

Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir durante os próximos 5 anos à temperatura de 10-12°C.



GASTRONOMIA

Acompanhe-o com entradas baseadas em patés e foie gras. É ainda a companhia perfeita para algumas sobremesas nomeadamente doces conventuais alentejanos.



ANÁLISES

E/100 ml = 447 kJ/107 kcal

Grau Alcoólico: 12 %vol

Acidez Total: 5.6 g/l

pH: 3.26

Açúcares Redutores: 93 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.5 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8.1 Kg

Medidas da Caixa: 275x92x182 mm

Caixas por Palete: 112

Fiadas por Palete: 7

Caixas por Fiada: 16

Peso da Palete: 933 Kg

Altura da Palete: 142 cm