



MONSARAZ RESERVA

DOC ALENTEJO
BRANCO 2023

EAN-13 5601377002434 ITF-14 15601377002431



CASTAS

Antão Vaz, Verdelh, Viosinho



VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de uma ligeira maceração pelicular (mais ou menos 8h) de forma a extrair todos os compostos aromáticos da película. Posteriormente as uvas são prensadas com proteções de oxidação onde é extraído o mosto lagrima que após clarificação estática fermenta em barricas de Carvalho Francês e Húngaro.



ESTÁGIO

Terminada a fermentação alcoólica o vinho estagia nas mesmas barricas durante 8 meses com battonage regular. Após engarrafamento estagia na nossa cave durante 2 meses.



ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor palha definida, aroma de frutos tropicais, mineral, envolto em agradáveis notas vegetais, estruturado e elegante num conjunto fresco e complexo com final agradável e persistente.



CONSUMO

Consumir no imediato ou nos próximos 3 a 5 anos, se Consumir á temperatura de 10-12°.



GASTRONOMIA

Peixes assados no forno, pratos de bacalhau, carnes brancas e alguns queijos e enchidos.



ANÁLISES

E/100 ml = 323 kJ/77 kcal

Grau Alcoólico: 13.5 %vol

Acidez Total: 5.1 g/l

pH: 3.41

Açúcares Redutores: 0.6 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8.2 Kg

Medidas da Caixa: 266x179x298 mm

Caixas por Palete: 85

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 17

Peso da Palete: 722 Kg

Altura da Palete: 165 cm