



MONTE DA RIA
Branco – Estate Blend 2024



Região
I.G. Algarve



Castas
Encruzado, Arinto, Siria



Vinificação

A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é transfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é sulfitado. Alguns dias depois é transfegado para outro depósito de inox e aí fica alguns meses. Aquando preparação para engarrafamento sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático.



Gastronomia

Pode acompanhar diversos tipo de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves.



Servir entre 8-10°C



Notas de Prova

Apresenta cor com nuances citrinas e ligeiramente douradas. Aromas frescos, com notas florais, citrinas e minerais. Na boca apresenta-se fresco, com boa acidez e algum corpo, aliado a um paladar frutado e ligeiramente salgado.



Detalhes Técnicos

Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,25 g/L
pH: 3,07



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 301kj/72kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,18g | dos quais
açúcar: 0,18g
Proteína: 0g
Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815959
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99