



MONTE DA RIA
Branco – Reserva 2022



Região
I.G. Algarve



Castas
Encruzado, Arinto



Vinificação

A vindima de cada casta é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento a frio, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a baixa temperatura. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C até esgotamento total dos açúcares. O Encruzado termina sua fermentação em Barrica onde fica por mais 6 meses com batonnage e o Arinto fermenta só em Inox com ligeira “batonnage” em borra fina. Aquando da preparação para engarrafamento é feito lote final, que 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. Estabilização natural.



Gastronomia

Vinho gastronómico, podendo acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos.



Servir entre 10-12°C



Notas de Prova

De aspecto citrino, resulta um vinho com aromas frutados com notas citrinas. Notas de alguma tosta e doces do estágio parcial em barricas. Na boca apresenta-se bem fresco, estruturado, com volume, final equilibrado e ligeiro toque salgado. Com o tempo pode ganhar algumas notas tostadas e de chá.



Detalhes Técnicos

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,33 g/L

pH: 3,22



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 310kJ/74kcal

Gordura: 0g | Saturada: 0g

Hidratos de Carbono por 100ml: 0,16g | dos quais

açúcar: 0,16g

Proteína: 0g

Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L

EAN Garrafa: 5 600288 815485

Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas

Caixas por palete: 99