



Montejunto Branco

Origem - Alenquer, Lisboa, Portugal

Colheita - 2017

Castas - Arinto / Fernão Pires.

Vindima - 1 a 15 de Setembro.

Estágio - Cubas de Inox.

Cor - Citrina.

Aroma - Exótico e tropical.

Prova - Frutado com notas ananás, com salinidade, boa acidez e final persistente.

Harmonização - Peixe, Saladas, Pastas e Marinados.

Acidez Total - 5,30 g/l (ácido tartárico)

pH - 3,47

Extracto seco - 21,1 g/L

12,5%vol. Servir a 7°C / 10°C

Código EAN Garrafa - 5600702622095

Vinho harmoniosamente equilibrado obtido a partir das castas Arinto, Vital e Fernão Pires, no melhor terroir de Alenquer, vinificado a baixas temperaturas com maceração pelicular, resultando um vinho com mineralidade, fresco e frutado.

