



MONTE DOS CARDEAIS ESCOLHA BRANCO 2020

CASTAS: Arinto, Roupeiro, Antão Vaz, Fernão Pires, Chardonnay.

COLHEITA: Vindima manual em caixas de 20Kg.

VINIFICAÇÃO: Maceração pré- fermentativa após desengace, que antecede a fermentação a temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO/ ESTÁGIO: Ocorre em inox com borras finas, que lhe confere a estrutura.

ENÓLOGO: Paulo Nunes

PRODUTOR: António Boal

FORMATOS: 750mL

ENGARRAFAMENTO: Julho 2021

ÁLCOOL: 13%

ACIDEZ TOTAL: 5.7g/dm³

pH: 3.29

AÇÚCARES: 0.9 g/dm³

GARRAFA/EMBALAGEM: Caixa de cartão 6x75cl

CÓDIGO EAN: 5600799685300

NOTA DE PROVA: é um vinho diferenciador dado o seu aroma e volume, tornando-o num companheiro de mesa versátil, que pode acompanhar do aperitivo, aos peixes e mariscos, até carnes mais ligeiras.

HERDADE DOS CARDEAIS