



MONTE DOS CARDEAIS RESERVA BRANCO 2021

CASTAS: Chardonnay e Antão Vaz

COLHEITA: Vindima manual em caixas de 20Kg.

VINIFICAÇÃO: Maceração pré-fermentativa após desengace de 6 a 12h após desengace, prensagem suave com separação do mosto de lagrima. Decantação estática durante 48h. Arranque de fermentação espontânea em cuba de inox a temperatura controlada, terminando a mesma em barrica, onde fica a estagiar sobre borras finas durante 6 meses.

ENVELHECIMENTO/ ESTÁGIO: Sur lies em barrica de carvalho francês.

ENÓLOGO: Paulo Nunes

PRODUTOR: António Boal

FORMATOS: 0,75 L

ENGARRAFAMENTO: Abril 2022

ÁLCOOL: 13 %

ACIDEZ TOTAL: 6.3 g/dm³

pH: 3.2

AÇÚCARES: 0.6 g/dm³

GARRAFA/EMBALAGEM: Caixa de cartão 6 x 0,75 L

CÓDIGO EAN: 5600799685249

NOTA DE PROVA: Cor cítrica. No nariz sobressai o lado floral e de fruta de polpa branca. Na boca tem personalidade e nervo suportado pela concentração conferida pelo estágio em barrica. Antecipa uma boa evolução em garrafa.