

Vinha do Mouro Branco 2017

Vinho Regional Alentejano



QUINTA DO MOURO

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grande amplitude térmica, durante o período de maturação.

Solos: Xistosos.

Castas: 35% Antão Vaz, 35% Arinto e 30% Verdelho.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 5 semanas.

Notas de Prova: Muito atractivo no aroma, conjugando notas minerais com notas citrinas. É um branco bem estruturado, com algum volume de boca, e com bastante frescura, graças à boa acidez que tem. É um branco equilibrado

Análise Química:

Álcool: 12,5%

pH: 3,13

Acidez Total: 6,9 g/L

Açúcares Redutores: 0,8 g/L

Produtor: Miguel Louro - Quinta do Mouro

