



## MONTE DAS AZENHAS BRANCO

### REGIÃO

Alentejo

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2022

### CASTAS

Antão Vaz, Arinto & Viognier

### TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa.

### VITICULTURA

Uvas apanhadas à mão para caixas e conservadas no frio em câmara frigorífica.

### VINIFICAÇÃO

- Prensagem suave em prensa pneumática a baixas temperaturas.
- Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas (12°C) em cubas de inox com leve battonage. Com estágio em cubas de inox, demonstra todo o potencial das castas que dão origem à sua exuberância.

### NOTA DE PROVA

Cor límpida e brilhante esverdeada. No nariz, sente-se intensidade aromática com notas tropicais e de fruta fresca intensa, alperce e pêsego, que revelam um aroma pleno de carácter. Na prova, tem um ataque fresco, vibrante, com textura e volume tudo em grande harmonia. Notas de espargo, mineral, muito equilibrado e possível de sentir a influência de cada uma das castas. Revela grande frescura e equilíbrio.

### ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,7g/L; pH:3,3

Açúcares Redutores: 2,4g/L

### ENOLOGIA

David Baverstock

Vasco Rosa Santos

**GARRAFA** 0.75L | 33 x 7 x 7cm / 1.2kg

**CAIXA** 6 GRFS | 33 x 23 x 15cm / 7.2kg

**PALETE** | 100 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg

**EAN GARRAFA** | 5603589100335

**EAN CAIXA** | 15603589100132

**CÓDIGO PAUTAL** | 2204217910