

MONTE DA
BONANÇA

RESERVA

BRANCO WHITE
2021



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

FORMATO/FORMAT

0.75 L

GARRAFAS PRODUZIDAS/PRODUCED BOTTLES

2000

CASTAS/GRAPES

ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO, MALVASIA FINA

UVAS EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA/

GRAPES UNDER INTEGRATED PROTECTION REGIME

VINIFICACAO/ VINIFICATION

VINDIMA MANUAL EM CAIXA, VINIFICAÇÃO EM CUBA DE INOX COM CONTROLO DE TEMPERATURA /MANUAL HARVEST IN BOXES, WINEMAKING IN STEELLESS STEEL VATS WITH CONTROLLED TEMPERATURE

ESTAGIO/AGING

12 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS / 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS

SOLOS/SOILS

SOLOS MEDITERRÂNEOS PARDOS DE QUARTZODIORITOS - FORMADOS A PARTIR DE ROCHAS NÃO CALCÁRIAS DE TEXTURA FRANCO-ARENOSA/ MEDITERRANEAN SOILS OF QUART-DIORITE- FORMED FROM NON-LIMESTONE ROCKS WITH A SANDY LOAM TEXTURE

ENOLOGO/WINEMAKER

JOAQUIM ROQUE / ANA PAULINO

ANÁLISES

ÁLCOOL: 13,9 %
AC. TOTAL: 5,7 G/L
PH: 3,41
SO2 TOTAL: 93

NOTA DE PROVA

COR: AMARELO CRISTALINO/ COLOR: CRYSTALLINE YELLOW

NARIZ: FRUTA FRESCA, PÊSSEGO E LICHIA ASSOCIADO A NOTAS DE MADEIRA/ NOSE: FRESH FRUIT, PEACH AND LYCHEE COMBINED WITH WOOD NOTES

BOCA: VIVO E FRESCO COM NOTAS DE FRUTA, NOMEADAMENTE ANANAS. BOM VOLUME DE BOCA. PERSISTENTE E ESTRUTURADO/ MOUTH: FRESH AND VIVID WITH FRUITED NOTES OF PINEAPPLE. GOOD VOLUME IN MOUTH. PERSISTENT AND STRUCTURED.

