

# QUINTA DO MONTE ALEGRE

VINHOS | WINES

# GUITARRISTA BLEND COLHEITA 2021

Vinho Branco Regional Península de Setúbal

A Região de Vinhos da Península de Setúbal é caracterizada pelo clima mediterrânico, onde os Invernos amenos e chuvosos contrastam com os Verões secos e quentes. O calor que se faz sentir durante o dia e a frescura nocturna trazida pela proximidade aos estuários do Sado e Tejo permitem óptimas condições de desenvolvimento e maturação sendo fácil para a maioria das castas a sua adaptação. A partir da vinificação de uma das castas mais antigas do mundo, o Moscatel de Alexandria (designado em Portugal por Moscatel-Graúdo), juntou-se a casta portuguesa Fernão Pires criando este *blend* que prima pelo equilíbrio e frescura.



<u>Região:</u> Península de Setúbal <u>Classificação:</u> Regional

<u>Castas</u>: Moscatel-Graúdo 50% e Fernão Pires 50% <u>Tipo de Solo</u>: Calcário com manchas de argila

Idade das Vinhas: 10 anos

<u>Vinificação:</u> Esmagamento e ligeira maceração pelicular. Prensagem e fermentação controlada a 16°c durante 10 dias.

Estágio: Bâtonnage 3 meses.

Engarrafamento: 2022

<u>Conservação:</u> Posição horizontal em local fresco e seco <u>Longevidade Prevista:</u> 5 anos após o engarrafamento

### Análises - CVRPS PC nº 186/2022

*Grau:* 12,5%vol *pH:* 3,22

Acidez Total: 5,38 g/L ácido tartárico

Açúcar residual: 0,6 g/L

# Notas de prova

Cor: Amarelo-esverdeado

Aroma: Notas florais, líchias e citrinos.

<u>Paladar</u>: Corpo ligeiro, sabor frutado, com frescura e acidez viva.

Final: Persistente.

# Modo de Servir

*Temperatura:* 12°c

Gastronomia: Peixe, saladas, marisco ao natural, queijos suaves, cozinha italiana e oriental.

### **Formatos:**

Garrafa: 75 cl

Caixa: Cartão canelado de 6 garrafas Palete: 100 Caixas de cartão de 6 garrafas





Enólogo: André Santana Pereira