

QUINTA DO MONTE ALEGRE

2019

COLHEITA SELECIONADA

Vinho Branco DOC Palmela



QUINTA DO
MONTE
ALEGRE
VINHOS | WINES

Vinho produzido na Quinta do Monte Alegre a partir de uvas em regime de *Produção Integrada*, cuidadosamente seleccionadas e vinificadas na adega da Quinta. É um vinho que revela as características únicas da quinta e expressa o nosso grande apreço pelas castas tradicionais portuguesas, sendo um lote de Viosinho e Arinto.

Informação Técnica

Região: Península de Setúbal

Classificação: DOC Palmela

Castas: Viosinho 60% Arinto 40%

Tipo de Solo: Argilo-Calcário, textura franco-arenosa

Idade das Vinhas: Entre 13 e 14 anos.

Vinificação: Esmagamento e ligeira maceração pelicular. Seguidamente procede-se à prensagem, para obter o 1º e 2º mosto. Decantação durante 24h, seguida de fermentação a 16º durante 10 dias.

Estágio: 10% do lote em barricas novas de carvalho francês e americano durante 3 meses

Engarrafamento: 2020

Conservação: Posição horizontal em local fresco e seco.

Longevidade Prevista: 5 anos após o engarrafamento.

Análises – CVRPS PC nº 225/2020

Grau: 13%vol

pH: 3,37

Acidez Total: 5,37 g/L ácido tartárico

Açúcar residual: 0,9 g/L

Notas de prova

Cor: Amarelo-esverdeado

Aroma: Fruta tropical com notas de ananás e manga, complementadas com uma componente mineral bem presente.

Paladar: Sabor cremoso e muito harmonioso, acidez viva e bem integrada, final persistente e fresco.

Final: Persistente e fresco

Modo de Servir

Temperatura: 12ºc

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

Formatos:

Garrafa: 75 cl

Caixa: Cartão canelado de 6 garrafas

Palete: 90 Caixas de cartão de 6 garrafas



Enólogo: André Santana Pereira

75 CL QMA Branco Colh. Selec.



5 604377 297701

Quinta do Monte Alegre, Fonte Barreira. Rua Francisco Pato. 2965-550 Águas de Moura
Fernando Santana Pereira Unipessoal Lda
Palmela – Portugal

www.quintadomontealegre.pt

info@quintadomontealegre.pt