

## Quinta do Casal Monteiro Grande Reserva Branco



Tipo: **Branco**

Produtor: **Quinta do Casal Monteiro, Lda**

Marca: **Quinta do Casal Monteiro**

Certificação:

Castas: **Fernão Pires**

Solo: **Aluvião**

A conjugação natural de solos de aluvião, antigamente inundáveis pelo Rio Tejo, com a casta Fernão Pires com mais de 35 anos desde a sua plantação, conduzidas de modo a potenciar a sua qualidade em detrimento da quantidade, são uma base sólida para a produção de vinhos de excelência, personificados neste Grande Reserva Branco 2018.

## ENÓLOGO

Luís Santos

## VINIFICAÇÃO

A conjugação natural de solos de aluvião, antigamente inundáveis pelo Rio Tejo, com a casta Fernão Pires com mais de 35 anos desde a sua plantação, conduzidas de modo a potenciar a sua qualidade em detrimento da quantidade, são uma base sólida para a produção de vinhos de excelência, personificados neste Grande Reserva Branco 2018.

Vindimada no seu ponto óptimo de maturação e vinificada com a fermentação alcoólica a decorrer em cerca de 21 dias em cubas de inox com o levantamento das borras durante o último terço da F.A.. Após a F.A. foi efectuado o loteamento final e o vinho seguiu para estágio em barricas novas de carvalho francês e americano durante 9 meses.

## TEMPERATURA DE SERVIÇO

12°C

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Acidez total 6,7 g/l

pH 3,23

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**