



MONTARIA RESERVA

Vinho branco Regional Alentejo

Colheita 2015

HISTÓRIA

O Alentejo é uma região onde a tranquilidade e grandeza se reúnem. As planícies sem fim, as vinhas, os olivais e os sobreiros, tornam este paraíso perdido num lugar perfeito para a Montaria. Numa encosta soalheira da Serra d'Ossa, rodeada pela tranquila paisagem norte alentejana, na freguesia do Redondo, a Herdade da Candeeira, com cerca de 200 hectares, é composta por vinha, olival e montado. Este vinho reflete a essência desta Região, num momento de calma e cumplicidade entre os homens e os seus animais, companheiros que se encontram no campo, envolvidos pelo mistério e beleza das herdades alentejanas.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Antão Vaz , Arinto & Roupeiro

TEOR ALCOÓLICO

13%

VINIFICAÇÃO

As uvas das melhores parcelas foram seleccionadas e desengaçadas. Vinificado com ligeira maceração a frio à temperatura de 16°.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina de aromas de ameixa e alperce e alguma mineralidade. Boca fresca e acidez equilibrada.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

O Montaria Reserva Branco é ideal para acompanhar peixes gordos e mariscos cozinhados de forma mais elaborada. Experimente com salmão, cherne e truta grelhados ou assados no forno. Excelente combinação com mariscos grelhados temperados com alho, cebola ou piri-piri.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- MUNDUS VINI - **MEDALHA DE PRATA (2016)**

