

MONTARIA

Vinho branco Regional Alentejo Colheita 2016

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

Vera Moreira

CASTAS

Antão Vaz e Arinto

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

VINIFICAÇÃO

Uvas das melhores parcelas norte Alentejanas foram colhidas pela frescura da manhã, desengaçadas e submetidas a maceração a frio durante 24 horas. O mosto, clarificado, fermentou com temperaturas controladas em cubas inox. Após colagem e filtração, foi engarrafado para manter o seu carácter fresco e frutado.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina e viva, aromas de fruto de caroço (ameixa e alperce) e alguma mineralidade. Boca fresca e acidez equilibrada.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Servir fresco. Ideal para acompanhar pratos de peixe e marisco.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- DECANTER WINE AWARDS - **COMMENDED (2015)**
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN - **MEDALHA DE BRONZE (2015)**

