

# MONTE DO CARRAPATELO RESERVA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Antão vaz, Semillon e Verdelho

## O VINHO

Solos de origem granítica e com algumas manchas de derivados de xistos e quartzo.

Região: Vinho Regional Alentejano (Reguengos de Monsaraz).

Vinha: 2 hectares.

Condução: Cordão unilateral.

Castas: 48% Antão Vaz, 36% Semillon e 16% Verdelho.

## VINIFICAÇÃO

A vinificação iniciou-se com uma prensagem suave dos cachos inteiros utilizando uma prensa pneumática. Após a prensagem, o mosto fica em decantação estática a 10°C durante 48 horas.

## ESTÁGIO

Parte do vinho fermentou em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, a restante em cubas de aço inox. Após fermentação alcoólica, o vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês em contacto com as borras finas, com bâtonnage quinzenal.

## NOTAS DE PROVA

**Aspeto:** Amarelo cristalino com laivos dourados

**Nariz:** aroma complexo e elegante com notas de fruta polpa branca bem integrados com aromas de tosta provenientes da fermentação em barrica

**Boca:** Sabor rico em fruta com bom volume e excelente acidez.

## SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar marisco e peixe assado, assim como carnes brancas e massas com molhos a base de natas e queijo.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 5,4 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,27 | **Açúcares Totais:** 0.5 g/l



LD

LUIS DUARTE  
VINHOS



ALENTEJO