MARIA MORA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS
Antão vaz e Arinto

VINIFICAÇÃO
Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 15ºC durante 20 dias.

ESTÁGIO
Depósitos inox

NOTAS DE PROVA
Cor límpida e transparente, aroma de frutos tropicais, com destaque para as notas limonadas. Na boca mostra-se mais sério, com menos influência da fruta. Um vinho descomplicado, mas com bom volume de boca, com alguma estrutura e um fim de boca equilibrado. Contém sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% vol. | **Acidez Total:** 6,3 g/L | **pH:** 3,1

MAGNUM
VINHOS · WINES

ALENTEJO