

Montinho São Miguel

MONTINHO DE SÃO MIGUEL BRANCO 2023

ANO VITÍCOLA

2023 foi um ano de uma qualidade de excepção na Casa Relvas. A primavera foi muito seca e sem pressão de doenças. As vinhas estiveram confortáveis relativamente às necessidades hídricas durante o início do período vegetativo, pois as temperaturas foram bastante baixas. Durante o verão e na época de maturação, as temperaturas foram normais sem ondas de calor. A cicadela foi um verdadeiro desafio na região, a maturação foi lenta, prometendo uma colheita única e de grande complexidade.

COLHEITA

2023

CASTAS

Antão Vaz, Arinto, Viognier, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

10

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração durante cerca de 8 horas. Prensagem em vácuo, fermentação com temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cuba inox durante 10 a 15 dias.

ESTÁGIO

Em cuba inox

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino com laivos verdes
AROMA: Aroma complexo de frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais.
PALADAR: Personalidade forte, intenso, bom corpo e acidez. Final fresco e vigoroso.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12,5 %
Acidez total | 5,4 g/l
pH | 3,38
Acidez volátil | 0,20 g/l

ACOMPANHA

Peixe fresco, marisco e sushi

DISPONÍVEL EM

0,375L; 0,75L; BIB 3L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia