

Q U I N T A D O
MONDEGO

FAMILY OWNED WINERY

Clarity · Purity · Transparency



Munda Curtimenta Encruzado

Ano: 2021

Castas: 100% Encruzado

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto ótimo de maturação. Processo total de curtimenta com fermentação alcoólica espontânea, engaço total em contato pelicular direto durante 22 dia. Prensagem suave. Envelhecimento em barricas de carvalho francês de 500 usadas durante 12 meses com batonnage suave. Filtração suave antes do engarrafamento.

Notas de Prova: Cor palha. Bouquet elegante e fresco, com abundantes notas de tosta, frutos secos, misturando citrinos e minerais e com as notas suaves de barrica. Na boca muito bom corpo e acidez perfeita, surgindo no final com notas mais tostadas. Longo e persistente

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 12º C e 14ºC. Acompanha pratos de peixe, bacalhau, queijos de pasta mole.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 13,53%

pH: 3,29 | **Acidez Total:** 6,17 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 0,5 g/L

Valor Calórico: 79 kcal/100 mL / 330kj/100mL

Produção: 2616 garrafas 0.75L | **Alergénios:** Sulfitos
50 garrafas 1.5L

Produção Integrada.
Apto para Veganos.
Sem produtos de origem Animal.