QUINTA DO

MONDEGO

FAMILY OWNED WINERY

Clarity · Durity · Transparency



Munda Encruzado

Ano: 2021

Castas: 100% Encruzado

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto ótimo de maturação. Maceração pelicular na prensa fechada por 4 horas. Prensagem suave.

Inicio da fermentação nas cubas de aço inox seguida por transfega para barricas de carvalho francês de 500 Litros (60% novas). 11 meses com batonnage suave nas mesmas barricas. Filtração suave antes do engarrafamento

Notas de Prova: Cor citrina esverdeada.

Bouquet elegante e fresco, com abundantes notas de tosta, frutos secos e misturando citrinos, maça, pêra e minerais com as notas de madeira.

Na boca muito bom corpo e acidez perfeita, surgindo no final com mais notas tostadas.

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

Enóloga: Joana Cunha | Teor Alcoólico: 13,24%

pH: 3,37 | Acidez Total: 6.32 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 0,7 g/L

Valor Calórico: 78 kcal/100 mL / 328kj/100mL

Produção: 3041 garrafas 0.75L | **Alergénios:** Sulfitos 100 garrafas 1.5L

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



