

MUNDA ENCRUZADO 2020

Castas

100% Encruzado

Vinificação

Vindima manual no ponto ótimo de maturação

Prensagem e esmagamento suaves

Fermentação em barricas de carvalho francês de 500 Litros (50% novas)

12 meses com batonnage suave nas mesmas barricas

Filtração suave antes do engarrafamento



Prova:

Cor citrina esverdeada.

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

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

Acompanha

Bacalhau,

Peixes gordos

Queijos de pasta mole

Temperatura de serviço 11-13°C

Análises

Teor alcoólico 13,91%

pH 3,34

Acidez Total 7,34 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 0,9 g/L

Número de Garrafas

4.100 garrafas 0,75 Litros

100 garrafas de 1,5 Litros

