

Munda Encruzado 2019

Castas

100% Encruzado

Vinificação

Vindima manual no ponto ótimo de maturação

Prensagem e esmagamento suaves

Fermentação em barricas de carvalho francês de 500 Litros (60% novas)

9 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 13,9%

pH 3,45

Acidez Total 5,15 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 0,7 g/L

Produção 3.840 garrafas

28 Magnums

