



Munda Gouveio

Ano: 2021

Castas: 100% Gouveio

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto ótimo de maturação. Início da fermentação nas cubas de aço inox seguida por transfega para barricas de carvalho francês de 500 Litros de 2º e 3º ano. 10 meses com batonnage suave nas mesmas barricas. Filtração suave antes do engarrafamento

Notas de Prova: Cor amarela pálida com nuances esverdeadas. Aroma elegante, fresco e com vivacidade vibrante. Frutas cítricas em harmonia com notas de pêssego e ameixa, flores brancas e um toque mineral típico do terroir. Leves notas de madeira.

Na boca muito bom corpo e acidez perfeita casada com as notas minerais, frutadas e florais.

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

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 13,10%

pH: 3,29 | **Acidez Total:** 6,64 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 0,8 g/L

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

Produção: 2682 garrafas 0.75L | **Alergénios:** Sulfitos

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