

QUINTA DO MONTE ALEGRE

2019

Vinho Branco DOC Palmela



QUINTA DO
MONTE
ALEGRE

VINHOS | WINES

Vinho produzido na Quinta do Monte Alegre a partir de uvas em regime de *Produção Integrada*, cuidadosamente seleccionadas e vinificadas na adega da Quinta. É um vinho que revela as características únicas da quinta e expressa a tradição da região aliada à modernidade dos tempos que correm, sendo a casta Fernão Pires dominante, complementada com Arinto.

Informação Técnica

Região: Península de Setúbal

Classificação: DOC Palmela

Castas: Fernão Pires 90% Arinto 10%

Tipo de Solo: Argilo-Calcário

Idade das Vinhas: 10 anos

Vinificação: Esmagamento e ligeira maceração pelicular. Prensagem e fermentação controlada a 16°C durante 10 dias.

Estágio: Depósito de cimento revestido e depósito de Inox até engarrafamento.

Engarrafamento: 2020

Conservação: Posição horizontal em local fresco e seco

Longevidade Prevista: 2 anos após o engarrafamento

Análises – CVRPS PC nº 137/2020

Grau: 12,5% vol

pH: 3,21

Acidez Total: 6,19 g/L ácido tartárico

Açúcar residual: 1,0 g/L

Notas de prova

Cor: Amarelo-esverdeado

Aroma: Frutado, com notas de citrinos.

Paladar: Corpo ligeiro, sabor frutado, com frescura e acidez viva.

Final: Persistência média.

Modo de Servir

Temperatura: 12°C

Gastronomia: Peixe, saladas, marisco ao natural, queijos suaves, cozinha italiana e oriental.

Formatos:

Garrafa: 75 cl

Caixa: Cartão canelado de 6 garrafas

Palete: 100 Caixas de cartão de 6 garrafas



Enólogo: André Santana Pereira

75 CL QMA Branco



5 604377 297558

Quinta do Monte Alegre, Fonte Barreira. Rua Francisco Pato. 2965-550 Águas de Moura
Fernando Santana Pereira Unipessoal Lda

Palmela – Portugal

www.quintadomontealegre.pt

info@quintadomontealegre.pt