

COMENDINHA BRANCO 2019



Categoria: Vinho Regional Alentejano	
Castas: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Verdelho	
Solo: Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)	
Clima: Ibero mediterrânico / Sub mediterrânico	
Exposição da Vinha: Predominante a Sul em encosta ligeira	Ano de Plantação: 2002; 2010 Densidade: compasso 3x1,10m; 3030 plantas/Ha
Vinificação: Fermentação a temperaturas controladas (16°C), ficando algum tempo "sur lie"	Potencial de Envelhecimento: Consumir dentro do ano em que é lançado no mercado
<p>Apreciação Organoléptica: De cor citrina, apresenta um aroma fino e persistente, denotando a influência das castas. Ao sabor apresenta um certo corpo e um acídulo próprio da casta Arinto, que lhe confere uma frescura evidente e proporciona um final de boca prolongado.</p> <p>Deve servir-se a uma temperatura de 10-12°C.</p> <p>Quantidade Produzida: 8.000 Bag In Box de 5L</p>	
Grau Alcoólico - 13%	Acidez Total - 6,5 g/l
Açúcar Residual - 0,6 g/l	Ph - 3,35
Enólogo - Eng. Francisco Pimenta	Produtor - Monte da Comenda Agroturismo, Lda