

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernoa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Colheita

2016

Castas

Antão Vaz 46%

Arinto 40%

Verdelho 10%

Roupeiro 4%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após seleção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação a baixas temperaturas em cuba de inox.

Notas de Prova

A edição do Monte da Peceguina Branco 2016 apresenta boa intensidade aromática, mostra-se muito franco e direto de aromas, num conjunto cheio de frescura envolto por um misto de vegetal fresco e frutos de pomar com ligeiro tropical. Muito bem afinado, elegante e cheio de vida, com passagem saborosa pelo palato e um final com ligeira secura.

Engarrafamento

Março 2017

Produção

100.000 garrafas 0,75L
150 Magnums

Análise

Teor Álcool: 13%

Acidez Total: 5.7 g/l em ácido tartárico

pH: 3.31

