

MONTE das BAGAS *de Ouro*

VINHO BRANCO
WHITE WINE
2020



REGIÃO | Alentejo / Portugal

CASTAS | Antão Vaz 80% e Arinto 20%

TIPO DE SOLO | Argilosos e Calcários

ENÓLOGO/WINEMAKER | Nelson Rolo / Paulo Maurício

DENOMINAÇÃO/DENOMINATION | Vinho Regional Alentejano



VINHO / WINE

Queremos que este vinho espelhe a paixão que nos prendeu à planície Alentejana..as cores..os aromas...os sabores. O sonho de expressar as emoções num vinho concretizou-se. Aromaticamente muito intenso, exuberante com uma expressão de alperce...marcante e muito sedutor. Ficamos com vontade de o provar. Na boca uma frescura irrequieta onde sobressai lima... acidez marcante, que gera muito prazer. Dá vontade de repetir. Um Alentejano diferente, com personalidade.

The dream of expressing emotions in a wine came true. Aromatically very intense, exuberant with an expression of apricot... Remarkable and very seductive. We feel like tasting it. In the mouth a restless freshness where lime stands out... remarkable acidity, which generates a lot of pleasure. It makes you want to repeat it. A different alentejo wine, with Personality.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico / Alcohol: 14%

Acidez Total / Total Acidity: 5,4 g/L

Acidez Volátil / Volatil Acidity: 0.31g/L

Açúcares Totais / Total Sugars: 0,8g/dm³

pH: 3,47

Boas práticas de transporte e armazenagem:

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 – 18°C) e de humidade relativa (50 – 80%).

Recommendations for Transport and Storage:

In order to avoid any changes in the organoleptic and physical-chemical characteristics of the wine it should be transported and stored in good environmental conditions, especially concerning temperature (10 – 18°C) and relative humidity (50 – 80%)

