

# Milheiro Selas

## CERCIAL BRANCO



### Descrição

**Região:** Bairrada

**Classificação:** DOP – Denominação de Origem de Produção

**Produtor:** António Assunção Coelho Selas

**Ano:** 2018

**Casta:** *Cercial*, uvas produzidas em encosta de solo franco-argiloso de origem calcária, vindima manual e transporte para a adega em pequenas caixas.

**Vinificação:** Prensagem das uvas interiores colhidas manualmente, clarificação estática do mosto a frio e fermentação do mosto em barricas de 300L a 18°C.

**Engarrafamento:** Março 2019

**Produção:** 866 garrafas

### Características

**Graduação:** 13% Alc. Vol.

**Acidez total:** 6,1 g/L Ac. Tart.

**Açúcar total:** <1,5 g/L

### Notas de prova

Vinho branco de cor citrina com nuances douradas. Aroma rico com notas ligeiras a flores brancas e de ameixa amarela. Em boca tem um acidez firme e é complexo, longo e com frescura típica.

### Consumo

**Maturação/Estágio:** Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave.

**Conservação:** Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

**Consumo:** Consumir de preferência até 6-8 anos após engarrafamento. Servir à temperatura de 8-10°C.

**Gastronomia:** Acompanha bem parrilhada de marisco ou peixe, pratos de peixe assados no forno ou com molho de manteiga e carnes brancas.

### Dados logísticos/Contactos

**Capacidade:** 0,75 Litros

**Nº de garrafas por caixa:** 3 garrafas deitadas

**Nº de caixas por palete:** 150 caixas

**Código de barras-Garrafa:** 5063916112055

**Tlf.** (+351) 239914278

[adega.rama@gmail.com](mailto:adega.rama@gmail.com)

[rs.ramaeselas@gmail.com](mailto:rs.ramaeselas@gmail.com)

[www.adegarama.pt](http://www.adegarama.pt)

[www.facebook.com/Adega.Rama.Wines](https://www.facebook.com/Adega.Rama.Wines)

