

# ALTO DO MILHAFRE GRANDE RESERVA BRANCO 2019



**Classificação:** D.O.C.

**Região:** Bairrada

**Castas:**

**Tipo de vinho:** Branco

**Ano de colheita:** 2019

**Menção facultativa:**

**Quantidade produzida:** 666 garrafas

**Aspecto:** Cristalino

**Cor:** Palha com ligeiras nuances esverdeadas

**Aroma:** Frutado, fresco ligeira Tropicalidade e flor de laranjeira, finalizando com um casamento elegante de madeira.

**Sabor:** Fruta bem casada e bastante equilibrada , madeira bem casada, evidenciando a qualidade das madeira.

**Processos de vinificação:** Desengace total, inicio de fermentação em Cubas de inox com temperatura controlada e finalização da fermentação em barricas de carvalho francês de 500ltr

**Maturação:** Estágio de 12 meses em barrica de carvalho Francês 500ltr seguida de 12 meses de estagio em garrafa

**Longevidade do vinho:** 5 anos

**Sugestão de consumo:** Excelente para acompanhar pratos de peixe assado e carne não muito maturadas

**Temperatura de consumo:** 8 a 10°C

**Observações:** Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13 % vol

pH: 3,8

Acidez total: 7 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais: 3,1 g/dm<sup>3</sup>