

FICHA TÉCNICA

REGUENGO DO SOUZÃO BRANCO 2015

PRODUZIDO POR - Casa Agrícola Fernandes de Moura, Ida, Monforte, Portugal.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - Regional Alentejano.

CLIMA - Mediterrânico com alguma influência continental.

SOLO - Vermelhos e pardos mediterrânicos.

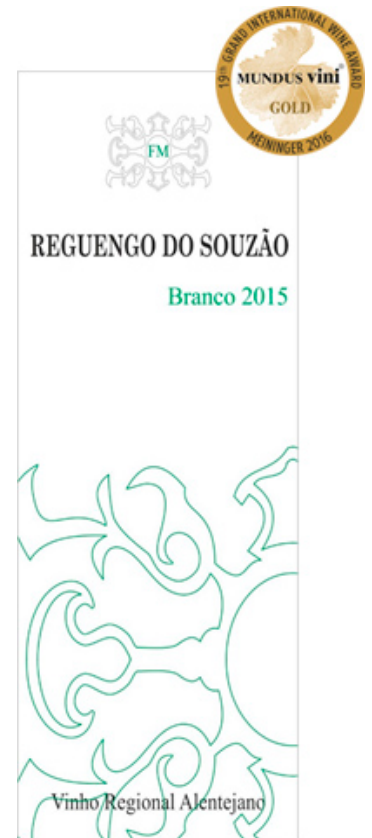
PRODUÇÃO - Uvas obtidas em Produção Integrada, vindima em caixas de 18 Kg.

COLHEITA – Agosto de 2015.

TEOR ALCOÓLICO – 12,5 %.

TIPO DE VINIFICAÇÃO – Esquema de bica – aberta, fermentando a uma temperatura de 16°.

CASTAS – Arinto, Antão Vaz e Verdelho (da Madeira).



APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

COR – Citrino a palha claro.

AROMA – Frutado intenso e persistente, com algumas notas de citrinos, conferidas pelas castas Arinto e Verdelho.

BOCA – Vinho fresco e persistente, em perfeita harmonia com a mineralidade conferida pelo Arinto e o volume de Verdelho. Na sensação retro nasal o aroma frutado do Antão Vaz domina. No final de boca o volume e a mineralidade do vinho surpreende pela agradável sensação de harmonia.

NOTA GERAL – Vinho branco muito marcado pela tipicidade das castas (Arinto, Antão Vaz e Verdelho), e pelo clima mais húmido e fresco das terras de Monforte (Alto Alentejo). Um vinho moderno mas não desligado da tradição vitivinícola da região.

NOTAS GASTRONÓMICAS – Excelente acompanhante de peixes grelhados, saladas de frango ou de frutos do mar. Ficaré surpreendido se acompanhar com queijos frescos de vaca ou requeijão com doce de abóbora.