



Marca	Madame Pió
Tipo	Branco . Reserva
País.Região	Portugal / Lisboa
Ano	2019



Castas	Sercial, Arinto e Fernão Pires
Solo	Argilo-Calcários

Vinificação

Vindima manual, sendo as uvas desengaçadas e esmagadas logo na chegada à adega e prensadas de seguida. O mosto é sujeito a refrigeração até 8°C e faz a decantação estática durante 2 dias. Após separação das borras, inicia a fermentação que ocorre durante cerca de 2 semanas a 14-16°C. O final da fermentação ocorre em barricas novas onde depois fica a estagiar durante 6 meses. Após o enchimento faz um estágio de 4 meses em garrafa.

Grau	15,5% vol
ac total	7,1g/L
pH	3,03

Notas de Prova

Cor Límpido, Amarelo Palha. Subtil e envolvente com notas amanteigadas, marmelo cozido e casca de laranja combinadas com leveza especiaria. Sente-se a frescura e a acidez em equilíbrio, alguma untuosidade, fruta madura em paralelo com alguma mineralidade e um leve toque de baunilha. É um vinho volumoso e com estrutura que promete combinações inesperadas.

Harmonização

Ideal para pratos com estrutura e untuosidade, como Risottos e Pastas. Será parceiro ideal para pratos de forno, peixe e carnes, ideal para quem gosta de disfrutar de vinhos amplos.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	6.200 grf
Rolha	Cortiça