

Marca  
Tipo  
País.Região  
Ano



Madame Pió  
Branco . Reserva  
Portugal / Lisboa  
2021

Casta  
Solo

Arinto  
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  
ac total  
pH

12,5% vol  
6,88g/L  
3,12

### Notas de Prova

Cor amarelo palha ligeiro. Nariz com algumas notas tropicais. Na boca é volumoso mostrando uma acidez crocante e um lado salino inusitado. Termina longo e muito elegante confirmando as notas do nariz.

### Harmonização

A companhia perfeita para este vinho passa pelo marisco, peixes de mar e alguns queijos de pasta dura. Bacalhau e polvo à lagareiro e para os ousados um cozido à portuguesa.

Capacidade  
Nº Garrafas  
Rolha

750ml  
1.100grf  
Cortiça



Vinho Vegan