


Marca		Madame Pió
Tipo		Branco . Grande Reserva
País.Região		Portugal / Lisboa
Ano		2021

Casta	Sercial
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 ocorreu em apenas uma barrica nova, onde estagiou depois por 18 meses. Após o enchimento faz um estágio de 12 meses em garrafa.

Grau	13% vol
ac total	6,10g/L
pH	2,96

Notas de Prova

Cor amarelo palha. Aroma a frutos casca rija, amêndoa torrada e marmelo assado. Na boca é muito fresco, mineral e com notas de lima. Final de boca muito longo e seco.

Harmonização

Peixe gordo assado no forno. Bacalhau à lagareiro e até carnes brancas.



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	900
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan