

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, amêndoas 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