

Marca
Tipo
País.Região
Ano



Madame Pió
Branco . Reserva
Portugal / Lisboa
2021

Casta
Solo

Sercial
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
6,74g/L
3,16

Notas de Prova

Cor amarelo palha vivo e brilhante. Nariz complexo com algumas notas de frutos brancos de polpa como melão. Na boca preenche de forma harmoniosa o palato com notas vegetais e revelando uma acidez acutilante que é domada na perfeição pela madeira.

Harmonização

Beber este vinho é por si só uma experiência, para harmonizar com comida devemos procurar pratos com intensidade e gordura com menos acidez.

Capacidade
Nº Garrafas
Rolha

750ml
1.100grf
Cortiça



Vinho Vegan

