

Marca  
Tipo  
País.Região  
Ano



Madame Pió  
Branco . Reserva  
Portugal / Lisboa  
2022

Casta  
Solo

Arinto e 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 12,5% vol  
ac total 6,60g/L  
pH 3,05

### 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. Harmonizar com Bochechas de bacalhau, arroz de mar, queijos de pasta mole e até algumas carnes vermelhas



Capacidade 750ml  
Nº Garrafas 2.200grf  
Rolha Cortiça  
Biológico & Vegan

