



Marca
Tipo
País.Região
Ano



Mitologia
Branco . Reserva
Portugal / DOP DÃO
2023

Casta
Solo

Encruzado
Granítico

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

13,5% vol
6,20g/L
3,35

Notas de Prova

Cor palha ligeira.
Aroma a frutos tropicais e especiarias.
Na boca é complexo e com muito corpo.

Harmonização

Ideal para acompanhar peixes gordos, pratos de bacalhau e até algumas carnes vermelhas.

Capacidade
Nº Garrafas
Rolha



750ml
3.333 grf
Cortiça

Vinho Vegan