

Q U I N T A D O
MONDEGO

FAMILY OWNED WINERY

Clarity · Purity · Transparency



Family Blend

Ano: 2024

Castas: 50% Encruzado, 50% Gouveio

Região: DOC Dão

Vinificação: Desengace prévio e esmagamento suave das uvas. Prensagem suave para separar o mosto das películas devidamente protegido da oxidação
Decantação estática a baixa temperatura durante 24 horas
Fermentação em cubas de aço inox de ambas as castas em cubas de aço inox com temperatura controlada.
Estagio de 6 meses em cubas inox com levantamento das borras finas.

Notas de Prova: Cor amarelo citrino
Aromaticamente intenso e fresco. Notas vegetais, secas, alguma fruta branca e ainda uma componente mineral.
Na boca acidez equilibrada, um ataque seco, e bom volume. A intensidade de sabores é dominada pela frescura dos citrinos e pela mineralidade.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 10° C e 12°C. Acompanha pratos de peixe, marisco, saladas e carnes brancas.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 12,97%

pH: 3,41 | **Acidez Total:** 5,46 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 0,9 g/L

Valor Calórico: 74 kcal/100 mL / 310 kJ/100mL

Produção: 12 000 garrafas | **Alergénios:** Sulfitos

Produção Integrada.
Apto para Veganos.
Sem produtos de origem Animal.