



Muralhas de Monção

Vinho Verde Branco

Denominação: Vinho Verde Branco

Sub-região: Monção e Melgaço

Castas: Alvarinho (85%) e Trajadura (15%)

Ano de colheita: 2017

Formatos disponíveis: 750 ml

Volume de produção: 3 milhões de garrafas/ano

Características Organolépticas

Aspeto: Brilhante

Cor: Citrina

Aroma: Caráter predominantemente frutado, sendo de realçar os aromas de prunóideas (pêssego, alperce), resultantes da elevada percentagem de vinho da casta alvarinho.

Sabor: Equilibrado, persistente, macio e seco.

Tecnologia de Vinificação

Seleção das uvas. Obtenção do mosto do 1 e 2 apertos. Decantação (24 horas a 14°C). Fermentação controlada entre 18°C e 20°C. Realização do lote. Filtração de desbaste. Armazenamento. Estabilização pelo método de contato. Filtração por terras. Filtração final por membranas. Engarrafamento.

Análise Química

Álcool/Volume: 12,5%

Acidez Total: 4,5

Açúcar Redutor: <5

Comportamento em Garrafa/Aditivos:

Pode ficar dois anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos.

Sugestões:

Deve ser bebido a uma temperatura de 11°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas.

Prémios & Críticas:

Trophy of Best Portuguese White Wine – International Wine Challenge (IWC); 90 points – Wine & Spirits Magazine; Gold Medal – Bacchus; Silver Medal – China Wine & Spirits Awards 2017; Bronze Medal – International Wine Challenge; Silver Medal – Catavinum World Wine & Spirits Competition; Top 3 Best-seller Vinho Branco, em Portugal.