

# ATRELADOS DO MONTE

## GRANDE ESCOLHA BRANCO



**REGIÃO**  
Alentejo

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2016

**CASTAS**  
Antão Vaz, Arinto & Viognier.

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários.

### NOTA DE PROVA

Lote com Antão Vaz, Arinto e Viognier. Apresenta volume e complexidade que o trabalho de borras em cuba e parte em barrica lhe confere, acidez presente mas equilibrada e cor amarela com laivos esverdeados. O Nariz apresenta-se com notas de fruta madura e notas verdes de erva fresca cortada. A mineralidade que a fermentação parcial e estagio em barrica lhe transmitiram permite-lhe ser um vinho para se beber fora da refeição bem como em acompanhamento de pratos de carnes magras e peixes.

**CHIEF WINEMAKER**  
Pedro Pereira Gonçalves

**VITICULTURA**  
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

**VINIFICAÇÃO**

- Desengace com Esmagamento mínimo diretamente para a prensa.
- Contacto com as películas durante uma prensagem suave e progressiva.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas e estagio em borras finas durante 6 meses.
- Parte do lote (30%) estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 13%  
Acidez Total: 5,6g/L; pH:3,55  
Açúcares Redutores: 1,8 g/L

**ASSISTANT WINEMAKER**  
Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
...	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
...	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	720