

MONTE DE SEDA – BRANCO 2024

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Branco

Designação: Monte de Seda – Branco 2024

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 4,9 g/dm³

pH Final: 3,44

Açúcares Redutores: 0,3 g/dm³

Álcool: 13% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2024

Castas: Arinto e Antão Vaz

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2024

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em depósitos de inox, a baixa temperatura, após decantação estática.

Estágio: Em depósitos inox à temperatura de 8º C até ao engarrafamento.

Cor: Citrina

Aroma: Delicado com frescura frutada e energia

Sabor: Na boca revela bastante expressão de fruta com um perfil muito agradável e redondo.

Lançamento: Março de 2025

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 º C

Produção: 13.200 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A

Enólogo: Mário Andrade

