

# FORAL DE MONTEMOR

Reserva Branco 2010

## NOTAS

Amarelo citrino brilhante, notas minerais, frescura a fruta branca e ligeiro toque citrino. Bom volume, acidez bem balanceada e persistente.

## CASTAS

Arinto e Chardonnay

## ENÓLOGOS

Teresa Metelo Dias e Anselmo Mendes

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, ligeira prensagem, fermentação em barricas de carvalho francês com temperatura controlada (14°C - 16°C). Estágio sob borras finas durante 9 meses.

## HARMONIZA COM

Diversos pratos de peixe, e carne assada no forno.



## DETALHES TÉCNICOS

### PAÍS E REGIÃO

Portugal, Alentejo

### TIPO

Branco

### CLASSIFICAÇÃO

Regional

### ANO DE COLHEITA E VINDIMA

2010

### EMBALAGEM

Garrafas de 75 cl em caixas de cartão  
(6 garrafas por caixa)

### AÇÚCAR RESIDUAL

0 G/DM3 0,2 >2 G/DM3

### ACIDEZ TOTAL

0 G/DM3 6,3 >10 G/DM3

### PH

0 3,18 >5

### TEOR ALCOÓLICO

8,6% 13,0 18%

 13°C

 Temperatura de serviço