

HERDADE DA CAPELA BRANCO

Após suave esmagamento e prensagem dos bagos, previamente desengaçados, o mosto límpido é inoculado com leveduras selecionadas, indígenas, e fermentado a temperaturas de 16-18°C. É engarrafado muito jovem.



Produtor	Monte da Capela
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	Branco
Ano	2017
Marca	Herdade da Capela
Denominação	Regional Alentejano
Enólogo	Alexandra Mendes
Castas	Antão Vaz e Arinto

Álcool	13,00%
PH:	3.42
Acidez Total:	5.1G/L
Açúcares Redutores:	-

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina.

Aroma: Alegres notas cítricas, que lhe dão leveza e frescura.

Paladar: Boa estrutura de boca, com uma acidez presente e bem integrada, num estilo leve equilibrado e que dá uma prova muito agradável.

Gastronomia: Acompanha todo o tipo de peixes e queijos ou simplesmente como um bom aperitivo.

Nº Caixas Palete: 100
Caixas Camada: 25
Nº Garrafas por Caixa: 6
Tipo Caixas: Cartão
EAN: 5604563444469
ITF: n.a.
Formato: 0.75 Lt