

## COMENDA GRANDE RESERVA BRANCO 2019



<b>Categoria:</b> Vinho Regional Alentejano	
<b>Castas:</b> Arinto e Antão Vaz	
<b>Solo:</b> Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)	
<b>Clima:</b> Ibero mediterrânico / Sub mediterrânico	
<b>Exposição da Vinha:</b> Predominante a Sul em encosta ligeira	<b>Ano de Plantação:</b> 2002 <b>Densidade:</b> compasso 3x1,10m; 3030 plantas/Ha
<b>Vinificação:</b> Fermentação a temperaturas controladas (16°C), ficando algum tempo "sur lie"	<b>Potencial de Envelhecimento:</b> 5 anos
<b>Apreciação Organoléptica:</b> Vinho de aspeto cristalino e de côr citrina apresenta um aroma cítrico com subtis notas das madeiras de fermentação a conferirem complexidade aromática e finura. Ao sabor apresenta-se fresco, com estrutura e um acidulo a contribuir para um final de boca prolongado e cheio, traduzido numa sensação de harmonia e elegância. Deve servir-se a uma temperatura de 10-12°C.	
<b>Quantidade Produzida:</b> 830 garrafas numeradas de 0,75Lt	
<b>Grau Alcoólico – 13 %</b>	<b>Acidez Total - 5,9 g/l</b>
<b>Açúcar Residual - 1,2 g/l</b>	<b>Ph - 3,44</b>
<b>Enólogo - Eng. Francisco Pimenta</b>	<b>Produtor - Monte da Comenda Agroturismo, Lda</b>