



FICHA TÉCNICA

VERDELHO 2014

Categoria – Vinho Regional Alentejano

Solo – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

Clima – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

Exposição – Predominante a Sul em encosta ligeira

Casta – Constituído exclusivamente pela casta Verdelho.

Tecnologia – Fermentação a temperaturas controladas (15-17 °C), ficando algum tempo “sur lie”.

Apreciação organoléptica – Este vinho produzido na adega do Monte da Comenda Grande é proveniente da casta Verdelho. Obtido por vinificação a temperatura controlada (15°-17° C), ficando algum tempo “sur lie”.

Cor citrina, aroma expressivo a fruta, fresco e elegante, apresentando um bom equilíbrio na boca com frescura final que lhe confere um final persistente.

É especialmente adequado para acompanhar marisco, peixe e entradas.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta | **Produtor** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Quantidade Produzida - 2.000 garrafas de 0,75 Lt

Mercados – Portugal; Alemanha; Brasil; Reino Unido; Holanda; Bélgica; Polónia.



Grau Alcoólico 13,5 %
Acidez total 5,7 g/l
Açúcar Redutor 0,3 g/l
Ph 3,34