

COMENDINHA BRANCO 2015



Grau Alcoólico 13 %
Acidez total 5,9 g/l
Ph 3,44
Açúcares Redutores 0,3 g/l

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
Castas – Constituído pelas castas Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Verdelho.

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

Apreciação organoléptica – Obtido por vinificação a temperatura controlada (15° - 17° C). De cor citrina, apresenta um aroma fino e persistente, denotando a influência das castas. Ao sabor apresenta um certo corpo e um ácido próprio da casta Arinto, que lhe confere uma frescura evidente e proporciona um final de boca prolongado. É especialmente adequado para acompanhar “entradas Alentejanas” e peixe.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta

Produtor – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

