



FICHA TÉCNICA

BRANCO 2017

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 e 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 das castas Antão Vaz, Arinto e Verdelho. Obtido por vinificação a temperatura controlada (15° - 17° C), ficando algum tempo “sur lie”. Cor citrina, aroma fresco e frutado com algumas notas minerais que lhe conferem complexidade. Ao sabor é fresco com ligeira estrutura, persistente e prolongado.

É especialmente adequado para acompanhar marisco, peixe e entradas “Alentejanas”.

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

Quantidade Produzida – 20.000 garrafas de 0,75 Lt

Mercados – Portugal; Alemanha; Brasil; Holanda; Suíça.



Wine Masters Challenge

2006 - Branco 2004 – Medalha de Bronze
2007 - Branco 2005 – Medalha de Prata
2008 - Branco 2006 – Medalha de Prata
2011 - Branco 2009 – Medalha de Prata
2012 - Branco 2010 – Medalha de Prata
2014 - Branco 2013 – Medalha de Prata



V Concurso “Vinhos Engarrafados do Alentejo” Confraria dos Enófilos do Alentejo

2011 - Branco 2010 – 2º Prémio



Encontro de Vinhos do Alentejo e Extremadura

2007 - Branco 2006 – Medalha de Prata
2011 - Branco 2010 – Medalha de Ouro



AWC Vienna – International Wine Challenge

2007 - Branco 2006 – Medalha de Prata
2008 - Branco 2007 – Medalha de Prata



International Wine Challenge

2012 - Branco 2010 – Commended



Mundus Vini

2012 - Branco 2011 – Medalha de Ouro



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