

# 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.

