



COMENDA GRANDE

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO . VINHO BRANCO . 2008

SOLO: Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas).

CLIMA: Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico.

EXPOSIÇÃO: Predominante a Sul em encosta ligeira.

CASTAS: Antão Vaz, Arinto e Verdelho.

TECNOLOGIA: Fermentação a temperaturas controladas (15-17 °C), ficando algum tempo "su lie".

GRAU ALCÓOLICO: 13,5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,0 g/l

PH: 3,38

AÇÚCARES REDUTORES: 1,6

APRECIÇÃO 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". De cor citrina, apresenta um aroma fino e persistente, sobressaindo o aroma a frutos tropicais, denotando a influência das castas predominantes. 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 marisco, peixe e entradas "Alentejanas".

ENÓLOGOS: Eng. Francisco Pimenta.

TÉCNICO DE VITICULTURA: Eng. João Torres

PRODUTOR: Monte da Comenda Agroturismo, Lda.