

VINHO BRANCO MORGADO DE BUCELAS ARINTO

País de Origem	Portugal	
Região	Bucelas	
Produtor	Boas Quintas	
Safra	2022	
Castas	Arinto	
Temp. Serviço	10°C a 12°C	
Guarda	03 anos	
Harmonização	Sushis Peixes Grelhados Mariscos Saladas	
Análises	Álcool: 12,5% Acidez: 5,6g/l	PH: 3,3 Açúcares totais: 1,6g/l
Barrica	Sem estágio	
Vinificação	Colheita manual pelas primeiras horas da manhã. As uvas são recepcionadas na adega e passam pela mesa seletora antes de seguir para a prensagem. É feito contato pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias. Após fermentação realizou batonage em cuba durante 3 meses.	

Notas de Provas

A região de Bucelas fica localizada próximo a Lisboa numa zona muito próximo ao mar. A uva Arinto, hoje uma das castas brancas mais plantadas em Portugal tem origem nessa região.

O Morgado de Bucelas representa a melhor expressão dessa ótima casta. De coloração esverdeada, seus aromas são intensos muito por conta de todo contato pelicular que o vinho é exposto durante fermentação, onde se destacam as notas cítricas.

Seu paladar é de muito fresco, com as mesmas notas cítricas e um toque mineral, além de bom volume de prova. Seu final de boca é longo e refrescante.



Cód. 11299