

Morgado de BUCELAS

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Lisboa

Ano de Colheita • Vintage

2022

Classificação • Classification

DOC Bucelas

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Calcário • Limestone

Castas • Grape Varieties

Arinto

Vinificação • Vinification

Contacto 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. • *Prefermentative cold skin contact for 4 hours, followed by fermentation at 14°C for 25 days. After fermentation, the wine was kept in a tank for 3 months with batonage.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 5,6 gr/l

pH: 3,3

Cor • Colour

Citrino • Citric

Aroma

Lima, maçã verde e mineral • *Lime, green apple and mineral*

Prova • Palate

Destaca-se a frescura e mineralidade no ataque a par do volume envolvente.

Highlights the freshness and minerality in the attack along with the surrounding volume.

Final de Boca • Tasting Note

Agradável e fresco. • *Fresh and persistent.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas).

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, grilled fish and cold dishes (salads).

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

