

Morgado de BUCELAS

TIPO / TYPE

Branco / *White*

REGIÃO / REGION

Lisboa

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2017

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 / *Total Acidity*: 6,3 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,20

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



BOASQUINTAS

Rua Quinta da Gandarada, 3450-335 - Mortágua, Portugal | (+351) 231 921 076 | wines@boasquintas.com | www.boasquintas.com