

Morgado de BUCELAS

CUVÉE

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Lisboa

Ano de Colheita • Vintage

2021

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 em barrica de carvalho francês. • *Prefermentative cold skin contact for 4 hours, followed by fermentation of the clean must in new French oak barrels.*

Estágio • Ageing

Estágio de 6 meses em barricas com batonage. • *Fermented & aged 6 months in barrels with batonage.*

Análises • Analysis Results

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

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 6,4 gr/l

pH: 3,2

Cor • Colour

Citrino • Citric

Aroma

Frutos de polpa amarela maduros com um toque citrino bem casado s com as notas de barrica • *Ripe yellow pulp fruits with a citrus touch well-matched with barrel notes.*

Prova • Palate

Fresco, mineral, volumoso e amanteigado. • *Fresh, mineral, bulky and buttery.*

Final de Boca • Tasting Note

Termina complexo e persistente. • *Finishes complex and persistent.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 8 e 10°C. Acompanha bem peixes gordos assados ou grelhados, charcutaria, queijo de ovelha. • *Serve between 8 and 10°C. Goes well with grilled or barbecued fatty fish, charcuterie, sheep's cheeses.*

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

