

# Morgado de BUCELAS

**TIPO / TYPE**

Branco / White

**REGIÃO / REGION**

Lisboa

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2020

**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: 5,6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

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

