

# Morgado de BUCELAS

## CUVÉE

### 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 em barrica nova 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: 13%

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

pH: 3,2

### COR / COLOUR

Citrino / Citric

### AROMA

Frutos de polpa amarela maduros com um toque citrino bem casados 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



PRÉMIOS / AWARDS

Medalha de Ouro  
do Fórum de Enólogos 2021

