



MONTE DA BONANÇA

AZARUJA | ALENTEJO | PORTUGAL

Ano: 2020

Year: 2020

Tipo: Branco

Type: White

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Classification: Vinho Regional Alentejano

Clima: Alentejo Mediterrânico

Climate: Mediterranean Alentejo

Solo: Solos Mediterrâneos pardos de quartzodioritos - Formados a partir de rochas não calcárias de textura franco-arenosa

Soil: Brown Mediterranean soils of quartz-diorite - Formed from non-limestone rocks with a sandy loam texture

Castas: Roupeiro, Antão Vaz, Arinto, Malvasia Fina

Varieties: Roupeiro, Antão Vaz, Arinto, Malvasia Fina

Produção: 10 000 garrafas 75 cl

Production: 10 000 bottles 75 cl

Teor alcoólico: 12,6° vol.

Alcohol content: 12,6° vol.

Acidez total: 5,8 g / L

Total acidity: 5,8 g / L

pH: 3,43

pH: 3,43

SO2 Total: 69

Total SO2: 69

Vindima: Manual em caixas. Uvas provenientes de vinhas velhas (aproximadamente 40 anos)

Produção de uvas em modo produção integrada

Vinho produzido e certificado "Vegan"

Vinificação: Em cuba inox com controlo de temperatura

Estágio: Em cuba inox até ao engarrafamento

Enólogo: Joachim Roque

Harvest: Manual in boxes. Grapes from old vines (approximately 40 years)

Grape production in integrated production mode

Produced and certified "Vegan"

Winemaking: In stainless steel vats with temperature control

Stage: In stainless steel vat until bottling

Winemaker: Joachim Roque

Notas de prova

Cor: Amarelo brilhante com laivos esverdeados

Nariz: Notas citrinas e de flores brancas

Boca: Aroma vivo e complexo revela um perfil frutado com notas citrinas. É denso, fresco e persistente.

Winemaker's notes:

Color: Bright yellow with greenish tinges

Nose: Citrus and white flowers notes

Mouth: Live and complex aroma reveals a fruity profile with citrus notes. Dense, fresh and persistent.