



Monte da Pestana Branco 2023

CASTAS

Castas Regionais Alentejanas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática. Clarificação do mosto com decantação a frio (10° a 12° C) durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com leveduras selecionadas e com controle de temperatura.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-limão e aspeto brilhante.

Jovem e frutado, apresenta intensos aromas de citrinos, aliados a notas de fruta de caroço e toques florais.

Intenso e pleno de vivacidade, onde a acidez natural está em perfeita harmonia com a sua estrutura, tão características do terroir da Herdade dos Casarões. Termina com um final longo e persistente.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcários e Xistos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Junho de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 12%. pH – 3,31. Acidez Total – 5,85 g/l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar para pratos de peixe e frutos do mar, mas também com aptidão para pratos vegetarianos ou simplesmente para disfrutar com aperitivo.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
224 x 152 x 324 mm
8,21 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº Caixas 100
4 Fiadas de 25 Caixas
821 Kg (peso bruto)

EAN - 5 600 704 716 105
ITF14 - 15 600 704 716 102