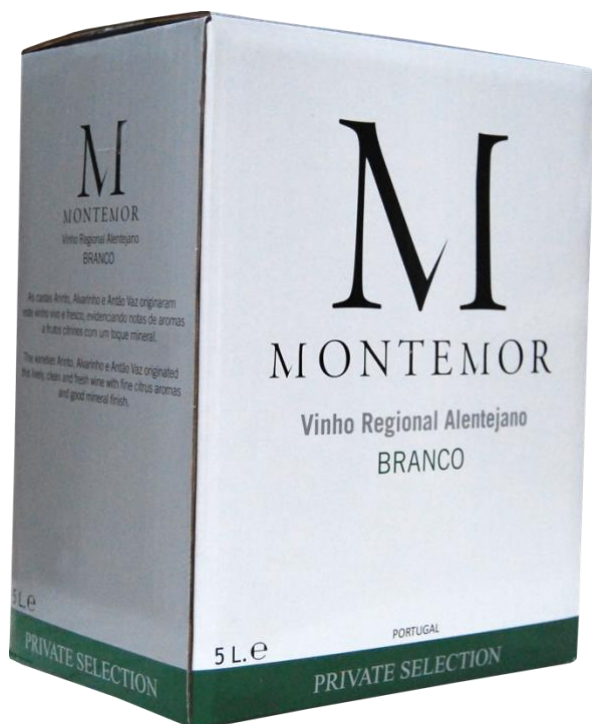




MONTEMOR BAG-IN-BOX

2022

5000ML



Classificação	Vinho Regional Alentejano
Tipo	Vinho branco
Varietades	50% Arinto, 40% Alvarinho e 10% Gouveio
Tipo de solo	Pardos mediterrânicos de materiais não calcários
Notas de Prova	Este vinho branco de cor levemente fumegante possui aromas de frutas tropicais, pêsseso e um pouco de maçã verde. Na boca o vinho é fresco e frutado com uma acidez harmoniosa.
Vinificação	Após o desengace segue-se a maceração a frio do mosto durante 24 horas. O mosto preliminarmente clarificado é então fermentado com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C e estabilizado biologicamente a frio.
Longevidade	A bag-in-box deve ser consumida no prazo de seis meses após a sua compra. Dura cerca de quatro semanas após a abertura.
Teor alcoólico	12.5%
Acidez Total	6.1 g/l
Acidez Volátil	0.49 g/l
Açúcar Residual	0.1 g/l
PH	3.21