



MONTES ERMOS

Côdega de Larinho • Branco

Vinho Montes Ermos Branco Côdega de Larinho

Tipo DOC DOURO

Cor Branco

Colheita 2009

Castas Côdega de Larinho

Enologia Rui Madeira

Perfil Vinho fresco e jovem para acompanhar em momentos de lazer e refeições ligeiras.

Prova Brilhante, de cor citrina esverdeada profunda. Com notas cítricas de laranja e frutas exóticas revelando no seu nobre carácter mineral toda a frescura e intensidade. Na boca revela-se suave com uma acidez viva e agradável. Mostra um aroma de boca cítrico com uma persistência longa e fresca.

Gastronomia Deve servir-se fresco acompanhando peixes gordos, bacalhau, mariscos e carnes brancas.

Origem Das melhores vinhas dos nossos associados, foram seleccionadas e vindimadas em perfeito estado sanitário e de maturação as uvas da casta Côdega de Larinho, característica desta região, que originaram este vinho fresco e de grande carácter.

Vindima No ano de 2009 o verão foi quente e seco apenas com o mês Julho um pouco mais fresco, não se verificaram assim as condições para o desenvolvimento de doenças. Durante a floração verificou-se a ocorrência de alguma chuva que originou algum desavinho principalmente nas castas Touriga Nacional e Touriga franca. A maturação decorreu de forma positiva. A vindima teve início dia 8 de Setembro.

Vinificação e Estágio Contacto pelicular, defecação pelo frio, fermentação a temperatura controlada.

Álcool 13% alc./vol.

pH 3,03

Acidez Total 5,55 g/dm³

EAN 560 9975 12107 6

Wine-is code

