



# MONTES ERMOS

Grande Reserva • CÔDEGA DE LARINHO • BRANCO

**Vinho** Montes ERMOS Grande Reserva Branco CÔDEGA DE LARINHO

**Tipo** DOC DOURO

**Cor** Branco

**Colheita** 2009

**Castas** CÔDEGA DE LARINHO

**Enologia** Rui Madeira

**Perfil** Vinho complexo e encorpado com estágio em madeira, muito gastronómico.

**Prova** Brilhante, de cor citrina esverdeada profunda. Prevaecem as notas cítricas da compota de laranja, bem integradas com a delicadeza da doçura das notas de madeira e frutas exóticas acabando depois por revelar o seu nobre carácter mineral. Na boca apresenta uma entrada doce e suave com uma acidez muito equilibrada. Mostra um corpo com grande volume e untuosidade. No aroma de boca sobressaem mais uma vez as notas frescas e cítricas de uma grande fineza e complexidade. Apresenta uma persistência longa e muito agradável.

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

**Origem** Das vinhas mais velhas e de maior altitude do concelho de Freixo de Espada à Cinta no Douro Superior, foram seleccionadas e vindimadas em perfeito estado de maturação as uvas da casta CÔDEGA DE LARINHO, característica desta região que, originaram este vinho que expressa o nobre "terroir" Freixenista.

**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, terminando em barricas novas de carvalho onde permaneceu em estágio com "batonnage" por um período de 9 meses

**Álcool** 14% alc./vol.

**pH** 3,16

**Acidez Total** 5,97 g/dm<sup>3</sup>

**EAN** 560 9975 12109 0

**Wine-is code**

