



MONTES ERMOS

Reserva • Branco

Vinho Montes ERMOS Branco Reserva

Tipo DOC DOURO

Cor Branco

Colheita 2012

Castas Còdega de Larinho, Rabigato, Viosinho

Enologia Rui Madeira

Perfil Vinho de carácter cítrico e mineral com estágio em madeira ideal para acompanhar a nossa gastronomia.

Prova Brillhante, de cor citrina esverdeada profunda. No nariz sobressaem as notas de frutas exóticas e de madeira perfeitamente casadas com notas cítricas de laranja e nobre carácter mineral. Na boca apresenta-se com uma entrada doce e suave e uma acidez fresca. Mostra estrutura, um aroma de boca elegante com uma longa persistência e grande harmonia.

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

Gastronomia Das vinhas mais altas de Freixo de Espada à Cinta, a uma altitude média de 600 m, seleccionamos as uvas das castas Còdega de Larinho, Rabigato e Viosinho em vinhas velhas que deram origem a este vinho revelador do “terroir” Freixenista.

Origem No ano de 2012 verificou-se um atraso no abrolhamento de duas semanas, depois o ciclo de desenvolvimento da vinha decorreu normalmente até ao pintor. As temperaturas foram em geral superiores à média anual sendo contudo um pouco mais baixas em Julho com noites frescas em Agosto e Setembro que proporcionaram uma boa maturação.

A vindima teve início dia 19 de Setembro, o ano de 2012 verificou-se um dos mais produtivos da última década.

Vinificação e Estágio Contacto pelicular, defecação pelo frio, fermentação a temperatura controlada, terminando em barricas novas de carvalho com “batonnage”.

Álcool 13% alc./vol.

pH 3,26

Acidez Total 5,9 g/dm³

EAN 560 9975 12125 0

Wine-is code 620-4482281-000016-17

