

MONTE das BAGAS *de Ouro*



Reserva White Wine 2020 | Antão Vaz



REGIÃO | Alentejo / Portugal

CASTAS | Grapes Varieties Antão Vaz

TIPO DE SOLO | Argilosos e Calcários

ENÓLOGO/WINEMAKER | Nelson Rolo / Paulo Maurício

DENOMINAÇÃO/DENOMINATION | Vinho Regional Alentejano



VINHO / WINE

A casta Antão Vaz foi a nossa inspiração, a nossa riqueza, a base e a razão deste Reserva. Aromaticamente é expressivo, intenso e envolvente, onde predominam os aromas de frutos tropicais com muita frescura e uma surpreendente acidez. O estágio de 6 meses em barricas de carvalho húngaro confere complexidade e estrutura, mas simultaneamente elegância e equilíbrio. Um Reserva que termina longo, que persiste e insiste em nos conquistar...

The Antão Vaz grape variety was our inspiration, our wealth, the basis and the reason for this Reserve. Aromatically it is expressive, intense and enveloping, where the aromas of tropical fruits with great freshness and a surprising acidity predominate. The ageing of 6 months in Hungarian oak barrels gives it complexity and structure, but simultaneously elegance and balance. A Reserve that ends long, that persists and insists on winning us over.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico / *Alcohol*: 14%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,7 g/L

Acidez Volátil / *Volatil Acidity*: 0,54 g/L

Açúcares Totais / *Total Sugars*: 0,6g/dm³

pH: 3,63

Boas práticas de transporte e armazenagem:

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10- 18°C) e de humidade relativa (50- 80%).

Recommendations for Transport and Storage:

In order to avoid any changes in the organoleptic and physical-chemical characteristics of the wine it should be transported and stored in good environmental conditions, especially concerning temperature (10- 18°C) and relative humidity (50- 80%).