

MONTE MAR
VINHO VERDE D.O.C.
Portugal





CASALINHO WINES



MONTE MAR VINHO VERDE D.O.C.

Portugal

Notas de Prova

Tasting Notes Verkostungsnotizen

Límpido, de cor citrina aberta, aroma fresco e elegante. Na boca revela frescura, um final de boca suave, agradável e persistente.

Cristal clear wine with a light citrus yellow hue. The bouquet reveals fresh notes of tropical and citrus fruit, confirmed in a well-balanced mouthfeel, where a vibrant and refreshing acidity bond with some residual sugar resulting in an attractive and elegant wine.

Ein reiner Wein mit offener, zitronengelber Farbe und frischem, elegantem Aroma. Am Gaumen zeigt er sich frisch mit einem weichen, angenehmen und anhaltenden Abgang.

Vinificação

Winemaking Weinbereitung

Após uma criteriosa selecção das uvas, o mosto é sujeito a um suave esmagamento e desengace total. Prensagem das uvas e eliminação do mosto dos apertos finais. Decantação estática por frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 13°C e 14°C durante cerca de 15-20 dias em cubas de inox.

After achieving the ideal ripeness, the grapes are destemmed and softly crushed before pressing. Monte Mar is made exclusively with must resulting from the very first soft pressing. This high quality juice, is then protected from oxidation and racked when the clarity is the desired for fermentation. The fermentation takes place in stainless steel vats, at low temperature (between 13°C and 14°C) for about 15-20 days.

Nach einer sorgfältigen Auswahl der Trauben wird der Most leicht gepresst und vollständig entrappt. Die Trauben werden gepresst und der Most von letzten Rückständen befreit. Danach wird er 48 Stunden abgekühlt und statisch dekantiert. Anschließend erfolgt eine circa 15-20 Tage dauernde Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 13°C bis 14°C in Edelstahltanks.

Sugestão de Consumo

*Food Sugestions
Serviervorschlag*

Sendo um vinho branco muito versátil gastronomicamente, acompanha preferencialmente pratos de peixe grelhados, sushi, carnes brancas, mariscos, pastas ou simplesmente como aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura de 9°C - 12°C em copos adequados.

*A wine for all occasions. Goes well with several dishes, especially with grilled fish, sushi, white meats, seafood, pastas or as a starter.
Serving temperature:
9°C - 12°C in proper glasses.*

*Ein gastronomisch sehr vielseitiger Wein; ideal zu Aperitifs, Meeresfrüchten, Käse und Pasta.
Zwischen 8°C - 10°C in passenden Gläsern servieren.*

Castas *Grape Varieties Rebsorten*
Arinto, Loureiro e Trajadura

Solo *Soil Boden*
Granítico *Mainly Granitic Granithaldig*

Enólogo *Winemaker Önologe*
Nuno Vieira Silva

Álcool *Alcohol Alkoholgehalt* pH
9,5% 3,2

Acidez Volátil *Volatile Acidity Flüchtige Säure*
0,14 g/l

Acidez Total *Total Acidity Säuregehalt*
6,2 g/l

Açúcar Residual *Residual Sugar Restzucker*
10 g/l

Rua do Casalinho, n.º6 · 4815-703 Vizela - Portugal

T. +351 225 105 433/4 · M. +351 935 105 433 · geral@casalinhowines.com · www.casalinhowines.com