



## MONTE DA BONANÇA - ORIGEM BRANCO 2020

AZARUJA | ALENTEJO | PORTUGAL

**Ano:** 2020

**Year:** 2020

**Tipo:** Branco

**Type:** White

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Classification:** Vinho Regional Alentejano

**Clima:** Alentejo Mediterrânico

**Climate:** Mediterranean Alentejo

**Solo:** Solos Mediterrâneos pardos de quartzodioritos - Formados a partir de rochas não calcárias de textura franco-arenosa

**Soil:** Brown Mediterranean soils of quartz-diorite - Formed from non-limestone rocks with a sandy loam texture

**Castas:** Antão Vaz, Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro

**Varieties:** Antão Vaz, Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro

**Produção:** 8600 garrafas 75 cl

**Production:** 8600 bottles 75 cl

**Teor alcoólico:** 13,0° vol.

**Alcohol content:** 13,0° vol.

**Acidez total:** 5,5 g / L

**Total acidity:** 5,5 g / L

**pH:** 3,40

**pH:** 3,40

**SO2 Total:** 65

**Total SO2:** 65

**Vindima:** Manual em caixas. Uvas provenientes de vinhas velhas (aproximadamente 40 anos)

Produção de uvas em modo produção integrada

**Vinificação:** Em cuba inox com controlo de temperatura

**Estágio:** 1/3 do lote estagia 3 meses em barricas de carvalho francês e o restante em cuba inox até ao engarrafamento

**Enólogo:** Joachim Roque

**Harvest:** Manual in boxes. Grapes from old vines (40 years)

Grape production in integrated production mode

**Winemaking:** In stainless steel vats with temperature control

**Stage:** 1/3 of the batch ages for 3 months in French oak barrels and the rest in stainless steel tanks until bottling

**Winemaker:** Joachim Roque

### Notas de prova

**Cor:** Amarelo com laivos esverdeados

**Nariz:** Notas citrinas, fruta fresca e exótica

**Boca:** Notas minerais, fresco e persistente. Vinho com personalidade.

### Winemaker's notes:

**Color:** Yellow with greenish tinges

**Nose:** Citrus notes, fresh and exotic fruit

**Mouth:** Mineral notes, fresh and persistent. Wine with personality.