

MDS Branco 2020

Aroma: Frutos tropicais, especialmente pêssigo, maracujá e ananás.

Sabor: Mineral com sabor equilibrado e final persistente

Vinificação: Uvas vindimadas manualmente e vinificadas usando o sistema de "bica aberta". A fermentação durou 10 dias com controlo de temperatura.

Castas: Verdelho, Sauvignon Blanc e Moscatel Galego

Estágio: Sem madeira

Álcool: 12,5%

Acidez total: 4,39 g/l

Açúcar: 0,6g/l

pH: 3,23

Enólogo: Eng.º Mário Andrade

Vinificado a partir das castas Verdelho, Moscatel Galego e Sauvignon Blanc, este é um vinho com minerabilidade e sabor equilibrados, com aroma a frutos tropicais.

No nariz, a casta Verdelho faz-se sentir através do aroma a ananás.

Final persistente. Acompanha bem pratos de peixe, marisco e cozinha oriental.

