MONTARIA VEGAN

2019

VINHO BRANCO IG ALENTEJO

CASTAS

Antão Vaz e Arinto.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

As uvas são colhidas no fresco da madrugada e transportadas para a adega, onde o mosto é separado e clarificado, pelo processo tradicional de bica aberta. A fermentação desenvolve-se ao longo de 21 dias sempre a baixas temperaturas (12ºC a 14ºC) de forma a privilegiar a expressão aromática dos vinhos. Todo o processo até ao engarrafamento é isento da aplicação de qualquer produto de origem animal.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina aberta, aromas de frutos de caroço (ameixa e alperce) e alguma mineralidade. Boca fresca e acidez equilibrada.

A REGIÃO

O Alentejo é a maior região vinícola de Portugal e também uma das mais diversas, contemplando oito sub-regiões: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Évora, Vidigueira, Moura e Granja-Amareleja. Os seus 22 mil hectares de vinha estenderam-se por planícies, colina e serras (S. Mamede, Ossa e Mendro são as principais) e assentam em distintos tipos de solos: argila, calcário, mármores, areias, xisto, granito...

O clima é mediterrâneo continental, com maiores amplitudes térmicas nas regiões interiores, mais próximas da fronteira com Espanha. A vinha alentejana espelha uma grande variedade de castas, com predomínio das brancas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto e as tintas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah.

A MARCA

Montaria, um vinho certificado para Vegan. Não utilizou, no seu processo de vinificação e engarrafamento, qualquer produto de origem animal. Deve beber-se com serenidade e consciência com a natureza.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	5,5 (+/-1)
pH	3,3 (+/- 0,5)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600965800629
ITF	15600965800626
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Palete	750
Peso Caixa (Kg)	7,2
Volume Caixa (m3)	11,1
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	5
Caixas/Palete	125

Estrada Nacional 8-5 km 2,3
2460 - 526 Maiorga, Alcobaça, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | **www.parras.wine**

PARRAS WINES