

# ADEGA DO MONTE BRANCO CA BRANCO 2019 ALENTEJANO VR 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Adega do Monte Branco

**Titre alcoométrique**

12 %

**Cépage**

Arinto , Roupeiro

**Processus de fabrication**

Les raisins issus des deux meilleures parcelles du cépage arinto et de la meilleure parcelle du cépage roupeiro ont été choisis et sélectionnés. Trois méthodes de fermentation et de maturation différentes ont été choisies pour ce vin blanc au caractère fort.1. l'arinto est fermenté avec contact partiel de la peau des raisins, puis élevé en fûts de chêne français neufs de 600 litres.2. l'arinto et le roupeiro sont fermentés avec une macération pelliculaire de deux jours dans 600l de fûts de chêne français usagés.3. l'arinto est directement pressé et fermenté en fûts de chêne usagés de 600 litres. Ensuite, les trois fûts sont assemblés.

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**Prix**

**Robert Parker , 94 Points**

**39.50**

(y compris la TVA)