

LINHA MICROLOTES

LARANJA GROS MANSENG 2017

UVA: 100% GROS MANSENG

SAFRA: 2017

PRODUÇÃO 5.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS.
PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS,
DESENGACE E ESMAGAMENTO. FERMENTAÇÃO NATURAL COM LEVEDURAS
INDÍGENAS A 26°C POR 20 DIAS.
MACERAÇÃO PÓS-FERMENTATIVA POR 10 DIAS.
ESTÁGIO DE 13 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.
PERMANECER EM CAVE POR 12 MESES ANTES
DE COMEÇAR A COMERCIALIZAÇÃO.

TEOR ALCOÓLICO: 12,0%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 20 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 26 °C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,4 g/L

ACIDEZ TOTAL: 5,74 g/L

PH: 3,45

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO DOURADA COM REFLEXOS LARANJAS. AROMA DE
FRUTAS BRANCAS, FOLHAS SECAS E ESPECIARIAS COM TOQUE RESINADO.
NA BOCA É ENCORPADADO DEVIDO À LONGA MACERAÇÃO, MACIO, COM
BOA ACIDEZ E FINAL PROLONGADO.

GASTRONOMIA

MASSAS COM MOLHO TRUFADO, PAELLA DE FRUTOS DO MAR,
MASSAS COM MOLHO BRANCO, CARNES BRANCAS.

