



MONTE DO
DESESPERO



MONTE DO DESESPERO

VINHO BRANCO DOC RESERVA ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Monte do Desespero Weisswein Reserva

Herstellung: Dieser Wein stammt von den besten Trauben des Weingutes „Monte das Serras“. Die Weinlese findet in den frühen Morgenstunden von Hand in Boxen von 15 KG statt. Nach einer selektiven Auswahl der besten Trauben werden sie innerhalb kürzester Zeit schonend mechanisch gepresst und der Traubenmost wird 72 Stunden lang dekantiert. Die Gärung erfolgt in Stahlbottichen bei 10°C für 3 Wochen. Nach der Gärung, folgt eine 6monatige Reifung in Eichenfässern mit mehrmaligem aufrühren der Hefe, der sogenannten „batonnage“ und nach der Abfüllung folgt eine weitere 6-monatige Reifung in der Flasche.

Eigenschaften: Mit einem hellen gelben Ton und einigen grünlichen Nuancen. Mit einem subtilen angenehmen Aroma mit Röstaromen, präsentiert sich dieser Wein mit einer ausgewogenen Säure, guter Struktur und einem langen angenehmen finish.

Gastronomische Empfehlung: Ein perfekter Begleiter zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch

Rebsorten: Antao Vaz, Arinto und Verdelho