



# Muralhas de Monção

## Vinho Verde Branco / White

**Denominação / Denomination:** Vinho Verde Branco / White

**Sub-região / Sub-region:** Monção e Melgaço

**Castas / Grapes:** Alvarinho (85%) e Trajadura (15%)

**Ano de colheita / Vintage:** 2018

**Formatos disponíveis / Capacity:** 375ml; 750 ml

**Volume de produção / Production volume:** 3 milhões de garrafas/ano / 3 million bottles/year

### Características Organolépticas / Organoleptic Characteristics

**Aspeto / Aspect:** Brilhante / Bright

**Cor / Color:** Citrina / Citrine

**Aroma / Aroma:** Caráter predominantemente frutado, sendo de realçar os aromas de prunóideas (pêssego, alperce), resultantes da elevada percentagem de vinho da casta alvarinho. / *Predominantly fruity character, notably the aromas of prunoid (apricot, peach), resulting from the high percentage of Alvarinho wine.*

**Sabor / Flavor:** Equilibrado, persistente, macio e seco. / *Balanced, persistent, soft and dry.*

### Tecnologia de Vinificação / Winemaking Process

Seleção das uvas. Obtenção do mostro do 1 e 2 apertos. Decantação (24 horas a 14°C). Fermentação controlada entre 18°C e 20°C. Realização do lote. Filtração de desbaste. Armazenamento. Estabilização pelo método de contato. Filtração por terras. Filtração final por membranas. Engarrafamento. / *Grape selection. Extraction of must from the 1st and 2nd pressings. Decantation (24 hours at 14°C). Controlled fermentation between 18-20°C. Lot. Primary filtration. Storage. Cold stabilisation for contact method. Soil filtration. Membrane filtration. Bottling.*

### Análise Química / Chemical Analysis

**Álcool/Volume / Alcohol Volume:** 12,5%

**Acidez Total / Total acidity:** 4,5

**Açúcar Redutor / Reducing Sugar:** <5

### Comportamento em Garrafa / Bottle Behavior:

Pode ficar três anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfites. / *It can be three years in bottle without losing its qualities. Contains sulfites.*

### Sugestões / Suggestions:

Deve ser bebido a uma temperatura de 11°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas. / *It should be drunk at a temperature of 11°C. Ideal drink as an aperitif and to accompany seafood, fish dishes and white meat.*

### Prémios & Críticas / Awards & Reviews:

Trophy of Best Portuguese White Wine – International Wine Challenge (IWC); 90 points – Wine & Spirits Magazine; Gold Medal – Bacchus; Silver Medal – China Wine & Spirits Awards 2017; Bronze Medal – International Wine Challenge; Silver Medal – Catavinum World Wine & Spirits Competition; Top 3 Best-seller Vinho Branco, em Portugal.



Saiba mais em [www.adegademoncao.pt](http://www.adegademoncao.pt)