

ALENTEJO DOC



MIGAS BRANCO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Alentejo | **País** Portugal | **Ano** 2024

Solo Argilo-Xistoso

Graduação Alcoólica 12,5 % vol.

Acidez Total 5,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,3 g/l

Processo de Vinificação Vindima mecânica durante a noite. Desengaçó total. Maceração durante cerca de 8 horas. Prensagem em vácuo, fermentação com temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cuba inox durante 10 a 15 dias.

Notas de Prova Vinho de cor amarelo citrino com laivos verdes. Aroma complexo de fruta tropical, boa mineralidade e notas florais. Personalidade forte, intenso, com bom corpo e acidez. Final fresco e vigoroso.



Castas

Antão Vaz
Arinto
Fernão Pires
Verdelho



Potencial de Envelhecimento

Beber



Temperatura a servir

10-12 °C