

MAINOVA

# milmat

BRANCO RESERVA  
2018



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**CLASSIFICAÇÃO** VINHO REGIONAL ALENTEJANO  
**/ CLASSIFICATION** ALENTEJO REGIONAL WINE

**ANO /VINTAGE** 2018

**TIPO** BRANCO **/TYPE** WHITE

**FORMATO /FORMAT** 0,75L

**GARRAFAS PRODUZIDAS**  
**/BOTTLES PRODUCED** 2.996

**CASTAS /GRAPES** ANTÃO VAZ;  
ARINTO; VERDELHO; ENCRUZADO

**UVAS EM REGIME DE PROTEÇÃO**  
**INTEGRADA/ GRAPES UNDER INTEGRATED**  
**PROTECTION REGIME**

**VINIFICAÇÃO** VINDIMA MANUAL. FERMENTAÇÃO  
ESPONTÂNEA **/VINIFICATION** HAND HARVESTED.  
INDIGENOUS YEAST FERMENTATION

**ESTÁGIO** 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO  
FRANCÊS **/AGING** 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS

**SOLOS** XISTO E GRANITO **/ SOILS** SCHIST AND GRANITE

**ENÓLOGO** ANTÓNIO MAÇANITA **/WINEMAKER:** ANTÓNIO  
MAÇANITA

**VINHO VEGANO / VEGAN WINE**

**PRODUTO**  **PORTUGUÊS**  
**VINHO REGIONAL ALENTEJANO**

## ANÁLISES

**ÁLCOOL/ ALCOHOL** 13.4 %  
**AC. TOTAL** 7.43 G/L  
**PH** 3,11  
**SO2 TOTAL** 60

## NOTAS DE PROVA

**COR** AMARELO CITRINO -DOURADO **/ COLOR** CITRUS YELLOW-GOLD COLOR

**NARIZ** INTENSO COM NOTAS DE FRUTO CITRINO, QUASE ANANÁS E LEVES NOTAS  
DE MADEIRA BEM INTEGRADA **/ NOSE** INTENSE WITH NOTES OF CITRUS FRUIT,  
ALMOST PINEAPPLE AND LIGHT NOTES OF WELL INTEGRATED OAK

**BOCA** ATAQUE DENSO, COM TEXTURA, ACIDEZ FRESCA E EQUILIBRADA, COM BOA  
PERSISTÊNCIA **/ MOUTH** DENSE ATTACK, WITH TEXTURE, FRESH AND BALANCED  
ACIDITY, WITH GOOD PERSISTENCE.