



MAXIMO'S BRANCO 2013

ADEGA: Alveirão

REGIÃO: Portugal, Tejo

SOLO: Argilo-calcário pardo

CASTAS: Fernão Pires ou Maria Gomes, Arinto e Rabo-de-ovelha

ÁREA: 1,8 ha

ÁLCOOL: 14,5%

ACIDEZ: 5,2 g/l (Ácido tartárico)

PH: 3,19

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,62 g/l (ácido acético)

AÇÚCARES RESIDUAIS: 1,7 g/l

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 74 mg/l

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 15 kg, arrefecimento 12 horas a 8 °C, esmagamento suave, decantação e fermentação entre 18 a 22 °C. Estágio em inox durante 24 a 36 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo-dourada, grande complexidade, com notas florais, fruta de polpa branca, frutos secos e querosene. Na boca é fresco, encorpado, crocante com alguma doçura, própria do longo estágio.

PRODUÇÃO: 4 000 garrafas