

## MULA VELHA

### Vinho branco Regional Lisboa

Colheita 2013

#### HISTÓRIA

Uma homenagem ao que foi considerado como o braço direito do homem na agricultura no passado, a mula. Muito utilizada em tarefas que requeriam força e resistência, tanto como meio de transporte, como na agricultura para lavrar os campos. Descendente do cruzamento entre um burro e uma égua, combinando as melhores características das suas origens: a sobriedade, paciência e o passo seguro do burro, com o vigor e a força da égua.

#### ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

#### CASTAS

Fernão Pires 60% e Arinto 40%.

#### TEOR ALCOÓLICO

12%

#### VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C.

#### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina. Aroma frutado e fresco. Boa acidez e equilibrado de boca, com final de prova muito agradável.

#### SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Deve ser consumido a 10°C e acompanha harmoniosamente pratos de marisco ou peixe grelhado.

