

MULA VELHA PREMIUM

Vinho branco Regional Lisboa

Colheita 2014

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

Arinto, Chardonnay, Fernão Pires & Verdelho.

TEOR ALCOÓLICO

13%

VINIFICAÇÃO

Vinho branco parcialmente fermentado em carvalho francês, com *batonnage sur lies*, durante dois meses.

NOTAS DE PROVA

O *bouquet* aromático deste vinho, conjuga uma agradável mistura entre notas florais e frutados frescos. Na boca a acidez equilibrada realça a sua frescura. De boa estrutura e intensidade, mostra alguma untuosidade, o que lhe confere persistência no final da prova.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Este com perfil internacional deve ser consumido a 10°C e acompanha harmoniosamente pratos de marisco ou peixe.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- CONCURSO UVA D'OURO - PRÉMIO REGIÃO (2014)

