



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS BRANCOS

### MFS BRANCO



**Classificação** | Vinho de Mesa

**Tipo** | Branco

**Colheita** | 2017

**Vinificação** | As uvas são provenientes de vinhas seleccionadas da região, colhidas manualmente e desengaçadas. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras seleccionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 14-16°C.

**Cor** | Citrina

**Aroma** | Frutado, com ligeiras notas de fruto tropical.

**Prova** | Ligeiramente adamado e acidez equilibrada.

**Consumo** | Imediato ou no prazo de 1 ano à temperatura ideal de 8-10°C.

**Gastronomia** | Acompanha pratos de marisco, peixe, massas e carnes brancas.

<b>Análise</b>	Teor Alcoólico	9,5%
	Acidez Total	5,6 g/L
	pH	3,35
	Açúcares Residuais	10,0 g/L

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso