

## Madxa

### MADXA BRANCO 2018

#### ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Mildio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva.

#### COLHEITA

2018

#### CASTAS

Antão Vaz, Fernão Pires, Arinto, Entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

Vinho de Portugal

#### RENDIMENTO (TON/HA)

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengajo total. Maceração em prensa de 8h. Prensa em vácuo, fermentação a 15°C - 18°C em cubas de inox durante 10 a 15 dias.

#### ESTÁGIO

Em cuba de inox

#### NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrico  
AROMA: Elegante aroma de pera e flores brancas  
PALADAR: Equilibrado e fresco com bom volume de boca

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 12 %  
Acidez total | 5,4 g/l  
pH | 3,46  
Acidez volátil | 0,15 g/l

#### ACOMPANHA

Peixes de mar, marisco e sushi

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.