

# MARIA MORA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

**CASTAS**

Antão vaz e Arinto

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 15°C durante 20 dias.

**ESTÁGIO**

Depósitos inox

**NOTAS DE PROVA**

Cor límpida e transparente, aroma de frutos tropicais, com destaque para as notas limonadas. Na boca mostra-se mais sério, com menos influência da fruta. Um vinho descomplicado, mas com bom volume de boca, com alguma estrutura e um fim de boca equilibrado. Contém sulfitos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% vol. | **Acidez Total:** 6,3 g/L | **pH:** 3,1

