

Meia Pipa Private Selection

Branco 2016



13,5
%vol



A colheita de 2016 apresenta-se de cor leve e citrina, com notas florais e de frutas amarelas combinadas com toques de frutas tropicais.



Na boca os sabores destas frutas são realçados, apresentando-se fresco, muito mineral, muito cheio e envolvente, o que lhe confere um final longo.



É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão.



MEIA PIPA PRIVATE SELECTION BRANCO 2016



DENOMINAÇÃO: Regional da Península de Setúbal.

CASTAS: 60% Verdelho, 40% Viosinho

ESTÁGIO: Sem estágio em madeira

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argila Calcária

PRIMEIRA COLHEITA: 2016

HISTÓRIA:

Esta é a primeira colheita deste vinho. Todos os anos a empresa produz vinhos de várias variedades de uvas brancas plantadas nas nossas vinhas da Península de Setúbal. Tendo nos últimos anos encontrado qualidades excepcionais nos brancos verdes e viosinhos resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer estas preciosidades aos consumidores.

PERFIL:

Produzido com uvas das castas Verdelho e Viosinho, plantadas nas planícies e colinas da Península de Setúbal. A colheita de 2016 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas anuais, com maturações da uva muito lentas e tardias que favorecem a qualidade dos vinhos brancos. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas, para conservar os aromas primários da uva, conseguindo-se assim um estilo de vinho novo, fresco e muito frutado. Tanto o Verdelho como o Viosinho fornecem aos vinhos aromas de frutos tropicais e de especiarias. O lote final foi realizado no início de Fevereiro de 2017, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido logo engarrafado.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,5

PH: 3,19

Açúcar Residual (g/l): 1,2

Acidez Total(g/l AT): 6,0

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 10-12°C

NOTAS DE PROVA:

De cor clara a colheita de 2016 apresenta-se de cor leve e citrina, com notas florais e de frutas amarelas combinadas com toques de frutas tropicais; na boca os sabores destas frutas são realçados, apresentando-se fresco, muito mineral, muito cheio e envolvente, o que lhe confere um final longo.

GASTRONOMIA:

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Sakura – Japan Women’s Wine Awards – Gold (2018)