Ficha Técnica: Vinho Branco

OMBROS DE MONTEJUNTO 2025

Informação Geral

- **Produtor:** Produção Familiar (Roy e Diana Kirby lda)
- **Região:** Serra de Montejunto, Portugal
- **Tipo:** Vinho Branco (Curtimenta)
- **Ano de Colheita:** 2025
- **Enologia & Viticultura:** Harry Kirby (Mestre por SupAgro Montpellier / ISA Lisboa)

Terroir & Vinha

- **Solo:** Calcário
- **Clima:** Atlântico com influência de altitude (Serra de Montejunto)
- **Castas:** Lote de castas autóctones (Vital e Fernão Pires)

Vinificação & Estágio

- **Vindima:** Manual em caixas de 20 kg
- **Processo:** Vinificação em curtimenta com 5 dias de maceração pelicular
- **Fermentação:** Controlo de temperatura em depósito de inox
- **Estágio:** 3meses sobre borras finas em inox
- **Notas de Prova**
- **Cor:** Amarelo cítrico intenso com reflexos dourados
- **Aroma:** Notas minerais proeminentes, fruta de caroço, casca de citrinos e um toque herbal característico das castas autóctones
- **Boca:** Excelente estrutura e textura provenientes da maceração pelicular, acompanhadas por uma frescura vibrante e um final longo e mineral

Parâmetros Analíticos

- **Teor Alcoólico:** 12,5%vol.
- **Acidez Total:** 5.0g/L
- **pH:** 3.5
- **Açúcares Residuais:** < 1,5 g/L

Serviço & Harmonização

- **Temperatura de Serviço:** 10°C – 12°C
- **Harmonização:** Ideal para pratos de peixe assado no forno, marisco estruturado, carnes brancas, pratos de cozinha asiática e queijos de ovelha curado