

QUINTA DO OLIVAL DA MURTA
SERRA OCA – BRANCO 2019



Marca: Serra Oca

Tipo: Branco

Ano de Colheita: 2019

Castas: Arinto (50%), Fernão Pires (47%), Moscatel Graúdo (3%)

Região: Lisboa **Sub-região:** Óbidos

Classificação (origem): Vinho de Mesa

Produção (nº de garrafas): 2976 de 75 cl, numeradas

Data de engarrafamento: Julho, 2020

Produtor: Quinta do Olival da Murta / MarvãoGEST

Enólogo: Rodrigo Martins

Álcool (% vol.): 13°

Acidez total (g/l – ác. tart.): 8.4

pH: 3.10

Açúcares residuais (g/l): 1.8

Clima: Microclima criado entre a brisa Atlântica e a Serra de Montejunto, com nevoeiros matinais ao longo do ano e pluviosidade alta

Solo: Calcário e estrutura franco-argilosa

Viticultura: 3º ano em conversão para agricultura biológica

Vindima: Manual, para caixas

Vinificação: Desengace total sem esmagamento, fermentação em lagar das 3 castas em separado, com leveduras espontâneas. Arinto e Fernão Pires com maceração pelicular e fermentação em barrica. Moscatel com curtimenta completa (estilo *orange wine*). Adição mínima de metabissulfito de potássio (sulfuroso).

Estágio: Parte do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês e restante parte do lote com estágio em inox.

Cor: Amarelo palha

Aroma: Mineral, notas florais, notas vegetais e de fruto seco

Sabor: Muito intenso e fresco

Final de boca: Prolongado e agradável

Temperatura aconselhada (°C): 10 - 12

Indicações gastronómicas: Perfil versátil, para pratos de intensidade média a forte, peixes gordos e algumas carnes

Consumo: Recomenda-se decantação