

Hélder Cunha Fine Wines

Monte Cascas Malvasia de Colares

WHITE 2018 · COLARES DOC

100% Malvasia de Colares (pé-franco, vinhas com mais de 80 anos)

Notas de Prova

COR

Limão

AROMA

Maresia com notas de iodo, maçã reineta e mineralidade.

NA BOCA

Salgado e fresco, com final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

A copo, queijos, ostras e mexilhões, sushi com algas.

SERVIÇO

10º · Guarda: 20 anos (2024–2044)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2008

A VINHA

Vinhas a 0,9–1 km da costa atlântica (106–111 m), com mais de 80 anos, pé-franco em areia.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordões horizontais na areia, levantados por "pontões" 6–8 semanas antes da vindima

CLIMA E SOLO

Influência atlântica: verões frescos e húmidos, nevoeiros e ventos salgados; areia sobre chão rijo argiloso.

COLHEITA

100% colheita manual na 2ª-3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Prensa manual direta; 10 horas de prensagem suave; hiperoxigenação controlada; 12 horas de decantação; 100% fermentação em barricas usadas.

ESTÁGIO

36 meses em barricas usadas de carvalho francês

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
13,6%	6,2 g/L	0,78 g/L	<1,5 g/L	3,38	10/63 mg/L
GARRAFA	La Divine	ALTURA	308,9 mm	FIADAS/PALETE	10
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	92 mm	GARRAFAS/PALETE	300
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	3	CAIXAS/PALETE	100 cxs
EAN GARRAFA	5600292865155	PESO CAIXA	5,27 kg	PESO PALETE	560 kg
EAN CAIXA	35600292865156	DIM. CAIXA	336x320x120 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	1005 g	CAIXAS/FIADA	10		