

NUMA DAS CIDADES MAIS ANTIGAS E HISTÓRICAS DE PORTUGAL, PENAFIEL, ENCONTRA-SE A ATUAL QUINTA DE MONFORTE, SITUADA NUMA PECULIAR ENCOSTA EM PLENO CORAÇÃO DA REGIÃO DO VINHO VERDE. ENTRE OS SÉCULOS XVII E XX FOI PROPRIEDADE DE ALGUMAS DAS FAMÍLIAS ILUSTRES DE PORTUGAL, SENDO ADQUIRIDA EM 2014 PELA FAMÍLIA QUE DEU INÍCIO A UM VASTO CONJUNTO DE TRANSFORMAÇÕES E INOVAÇÕES NOS QUARENTA HECTARES DE COMPOSIÇÃO DA QUINTA, SURGINDO OPORTUNIDADE DE APLICAR AS MAIS MODERNAS PRATICAS VINÍCOLAS, ALIADAS À PROTEÇÃO DO ECOSISTEMA, RESPEITANDO A SUSTENTABILIDADE E BIODIVERSIDADE DA NATUREZA.

QUINTA DE MONFORTE SUPERIOR PADEIRO 2023

COLHEITA 2023	CLASSIFICAÇÃO REGIONAL MINHO	REGIÃO VINHO VERDE	CAPACIDADE 0,75cl
------------------	---------------------------------	-----------------------	----------------------

VARIETADES	Padeiro
TIPO DE SOLOS	Graníticos
NOTAS DE PROVA	Laranja com discretos reflexos cúpricos. Apresenta notas de alperce e flores brancas secas, com um toque vegetal bem resolvido por ligeiras notas da tosta da barrica. Muito fresco e mineral, destaca-se a sua discreta mas firma untuosidade bem conjugada com um bom volume e aprazível persistência.
VINIFICAÇÃO	Uva prensada. Inicia a fermentação em cuba de inox e termina em barricas de carvalho francês de 500L, durante 12 meses.
SERVIÇO	Deve ser servido a 12º-14ºC
ANÁLISE QUÍMICA	Álcool 13% Acidez Total - 7,7g/dm ³ pH - 3,4



QUINTA DE PARADELA DE MONFORTE UNIPESSOAL, LDA
RUA DE SANTO ANTÓNIO 557
4560-221 PENAFIEL, PORTO

GERAL@QUINTADEMONFORTE.COM
WWW.QUINTADEMONFORTE.COM