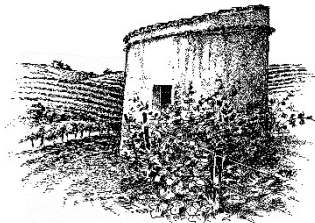


# 3 MÓS



## Filão da Grixá Reserva Branco 2018



### Vinha / Tipo de solo

500 mts de altitude  
Solo xistoso e pobre  
Baixa produção por planta

### Casta

80% Códega do Larinho  
20% Viosinho

### Vinificação

As uvas foram colhidas á mão e suavemente prensadas. Fermentadas com temperatura controlada nasce este branco das castas Códega do Larinho (80%) e Viosinho (20%) com estágio em barricas de carvalho Francês (50% novas) com battonage regular durante 18 meses.

### Notas de Prova

Um vinho de cor amarelo palha intenso, aromas a fruta fresca (pêssego, manga e Ananás), mel, moka e baunilha; em prova é um vinho com grande volume, suportado por uma saborosa e refrescante acidez. Ideal companhia de peixes gordos, carnes de média intensidade e queijos de intensidade alta. Servir a 10ºC

### Análise

Teor Alcoólico adquirido: 13,5%  
Acidez total: 7,0 g/l  
Acidez volátil: 0,5 g/l  
Ph: 3,00

**Enólogo:** Luís Leocádio

### Família Polido, Lda

Rua Vale Trigo s/n  
5155-420 Mós VLF  
PORTUGAL  
(+351) 919 995 662

# 3 MÓS