



# MORGADO DO QUINTÃO

ALGARVE'S LANDMARK  
VINEYARD ESTATE



## PALHETE '24

**Castas:** Negra Mole e Crato Branco (Roupeiro)

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

**Vinificação:** Vindima manual, prensa directa, sem SO2 até ao fim da fermentação. Fermentação espontânea em inox com controlo de temperatura, estágio sobre borra fina por 7 meses.

**Enóloga:** Joana Maçanita

**Álcool:** 12%

**Açúcares Redutores:** 1,6g/L

**Temperatura de Fermentação:** 14°C

**Malolática:** Não

**Contato Pelicular:** parcial

**Acidez Total:** 6,22g/L

**Garrafas:** 6600 0,75 L

**Data de Lançamento:** Março 2025

**Serviço:** Entre 8°C e 12°C

**Gastronomia:** Ideais para acompanhar sushi, peixe rosado e saladas.

**Nota de Prova:** Cor salmão, no aroma, notas de fruta fresca e mineralidade. Na boca é vibrante com fim de prova de fruta fresca.



## BRANCO '24

**Castas:** Crato Branco

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

**Vinificação:** Vindima manual, prensa directa, sem SO2 até ao fim da fermentação. Fermentação espontânea em inox a temperatura controlada. Estágio sobre borra mãe até à data de engarrafamento.

**Enóloga:** Joana Maçanita

**Álcool:** 12,5%

**Açúcares Redutores:** 1,9g/L

**Temperatura de Fermentação:** 13°C

**Malolática:** Sim

**Contato Pelicular:** Não

**Acidez Total:** 6,39g/L

**Garrafas:** 10336 de 0,75L

**Data de Lançamento:** Abril 2025

**Serviço:** Entre 8°C e 10°C

**Gastronomia:** Ideal para acompanhar pratos de carne branca, saladas e mariscos de concha.

**Nota de Prova:** Cor amarela, no aroma notas de fruta fina. Na boca ataque fresco com notas de mar.



MORGADODOQUINTAO  
[www.morgadodoquintao.pt](http://www.morgadodoquintao.pt)