



# RESERVA BRANCO

VINHO BRANCO  
QUINTA DA LAGOAVELHA

## VINIFICAÇÃO

Foi realizado um desengace total, seguido de uma prensagem suave, com o objetivo de extrair apenas o mosto lágrima, evitando a Trituração das películas. Bical e Arinto foram fermentadas em depósitos de inox separadamente, sendo que 15% do Arinto entrou em lagar tendo feito um contacto pelicular durante 24 horas, promovendo uma maceração delicada para intensificar a complexidade aromática e estrutural.

Esta pequena parte do lote fermentou em barrica nova de Carvalho Francês de 500L e iniciou um estágio de 6 meses, permitindo um ligeiro aporte de estrutura, volume e notas subtils de madeira, sem sobrepor a frescura e mineralidade naturais da casta.

## NOTAS DE PROVA

Aroma complexo com fruta cítrica, maçã verde, notas tropicais, baunilha e tosta da barrica de carvalho.

Na boca é fresco, estruturado, com acidez vibrante e excelente textura.

Apresenta um final de boca longo e mineral.

## HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar qualquer peixe assado, mariscos com molho cremoso, carne de aves e queijos curados.

Servir à temperatura de 8°C a 10°C.

## PRÉMIOS

N/A



## Descrição

TIPO	CERTIFICAÇÃO
Vinho Branco	DOP Bairrada
COLHEITA	ESTÁGIO
2024	6 Meses
CASTAS	Nº GARRAFAS
Bical 50% Arinto 50%	3800

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO	AÇÚCARES RESIDUAIS
12% vol.	0,7 g/L
ACIDEZ TOTAL	
6,7 g/L	

## EMBALAGEM

CAPACIDADE	CAIXA
75cl	3 unidades
DIMENSÃO   PESO da CAIXA	
32 x 25 x 10   4,39	
EAN CAIXA	EAN GARRAFA
5600 2242 87710	5600 2242 87659