

RESERVA BRANCO

VINHO BRANCO
QUINTA DA LAGOA VELHA

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 subtis 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
Vinho Branco

COLHEITA
2024

CASTAS
Bical 50%
Arinto 50%

CERTIFICAÇÃO
DOP Bairrada

ESTÁGIO
6 Meses

Nº GARRAFAS
3800

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12% vol.

AÇÚCARES RESIDUAIS
0,7 g/L

ACIDEZ TOTAL
6,7 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

CAIXA
3 unidades

DIMENSÃO | PESO da CAIXA
32 x 25 x 10 | 4,39

EAN CAIXA
5600 2242 87710

EAN GARRAFA
5600 2242 87659