

QUINTA DA REDE VINHA DO PINHEIRO 2019



CLASSIFICAÇÃO

D.O.C.

REGIÃO | SUBREGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

Conjunto alargado de castas autóctones entre as quais destacamos Arinto, Gouveio e Viosinho, etc.

QUANTIDADE PRODUZIDA

2000 Garrafas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,5% Vol.

PH

3,05

ACIDEZ TOTAL

6,9 g/L

AÇÚCARES TOTAIS

2,13 g/L

TIPO

Branco

ANO DE COLHEITA

2019

COR

Citrina intensa com reflexos esverdeados

AROMA

No nariz revela uma complexidade invulgar, aroma a pêssigo e laranja madura, algum mineral de pedra molhada, tudo envolvido em suaves notas fumadas

SABOR

Notório volume de boca, encorpado mas sem deixar de ser elegante e harmonioso. Termina com citrina frescura crocante que lhe confere persistência e longevidade

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Seleção manual das uvas à entrada da adega. Desengace total, e maceração pelicular a frio de 8 horas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação em barricas de carvalho Francês tosta ligeira, a temperatura controlada de 15°C

MATURAÇÃO

Estágio por 12 meses "sur lies" em barricas novas de carvalho francês de 500L

SUGESTÃO DE CONSUMO

Excelente para acompanhar peixes gordos ou assados no forno, bacalhau em todas as suas variantes, carnes brancas grelhadas e queijos de ovelha de pasta mole

TEMPERATURA DE CONSUMO

12°C

OBSERVAÇÕES

Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

ENÓLOGO/WINEMAKER

Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA



Quinta da Rede Sociedade Agrícola, Lda.
Santa Cristina
5040-308 MESÃO FRIO - Portugal

QUINTA
DA REDE
DOURO
WWW.QUINTADAREDE.PT

E. info@quintadarede.pt
Tf. (+351) 254 892 399 (chamada para a rede fixa nacional)
Tm. (+351) 917 502 049 (chamada para rede móvel nacional)