

# 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

