

# REDE COLHEITA BRANCO

## 2020



CLASSIFICAÇÃO  
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO  
Douro | Baixo Corgo

CASTAS  
Arinto (20%), Gouveio (40%) e  
Viosinho (40%)

QUANTIDADE PRODUZIDA  
50.000 Garrafas

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO  
12,5% Vol.

PH  
3,35

ACIDEZ TOTAL  
5,5 g/L

AÇÚCARES TOTAIS  
1,2 g/L

TÍPO	ANO DE COLHEITA	MENÇÃO FACULTATIVA COLHEITA
Branco	2020	

COR  
Amarelo pálido

AROMA  
Muito limonado, também sugestões de pêssigo, ameixa branca e notas florais, tudo muito puro e convidativo

SABOR  
Frutado e alegre, muito vivo e jovem, crocante e fresco. Leves amargos de casca de citrinos dão-lhe bastante presença e final largo e refrescante

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO  
Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada em atmosfera inerte, seguida de fermentação em cubas de inox durante 3 semanas a baixa temperatura (13°C)

MATURAÇÃO  
2 meses em garrafa

SUGESTÃO DE CONSUMO  
Excelente como aperitivo ou para acompanhar entradas variadas, saladas leves, mariscos cozidos, peixes magros grelhados

TEMPERATURA DE CONSUMO  
8°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  
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT