

REDE COLHEITA BRANCO

2022



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

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

QUANTIDADE PRODUZIDA
50.000 Garrafas

TIPO
Branco

ANO DE COLHEITA
2022

MENÇÃO FACULTATIVA
COLHEITA

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