

QUINTA DA REDE GRANDE RESERVA BRANCO 2016



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Arinto (50%) e Rabigato (50%)

QUANTIDADE PRODUZIDA
6.500 Garrafas

TÍPO
Branco

ANO DE COLHEITA
2016

MENÇÃO FACULTATIVA
GRANDE RESERVA

ASPETO
Cristalino e brilhante

COR
Citrina intensa com reflexos esverdeados

AROMA
No nariz revela uma complexidade invulgar, aroma exuberante a frutos brancos de caroço suportado por mineralidade distinta e subtis notas de baunilha

SABOR
Frutado, notório volume de boca, elegante, harmonioso e termina com 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

MATURACÃO
“Elevage” por 9 meses nas mesmas barricas (35% madeira nova) “en sur lie”, sofrendo “battonage” cada 15 dias

SUGESTÃO DE CONSUMO
Excelente para acompanhar charcutaria condimentada, iguarias à base de peixes assados no forno, carnes brancas grelhadas ou guisados e queijos macios

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
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT