

# QUINTA DA REDE GRANDE RESERVA BRANCO 2017



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  
2017

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  
10°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