

QUINTA DA REDE GRANDE RESERVA BRANCO 2019



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUBREGIÃO
Douro | Baixo Corgo

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

QUANTIDADE PRODUZIDA
6.500 Garrafas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
13,5% Vol.

PH
3,76

ACIDEZ TOTAL
5,77 g/L

AÇÚCARES TOTAIS
3,1 g/L

TÍPO	ANO DE COLHEITA	DESIGNATION
Branco	2019	GRANDE RESERVA

COR
Citrina intensa com reflexos esverdeados

AROMA
No nariz revela uma complexidade invulgar, aroma a pêssego 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
“Elevage” por 9 meses nas mesmas barricas (35% madeira nova) “en sur lie”, sofrendo “battonage” cada 15 dias

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

