

# QUINTA DA REDE RESERVA BRANCO 2018



CLASSIFICAÇÃO  
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO  
Douro | Baixo Corgo

CASTAS  
Arinto (30%), Viosinho (30%),  
Gouveio (40%)

QUANTIDADE PRODUZIDA  
10.000 Garrafas

TÍPO  
Branco

ANO DE COLHEITA  
2018

MENÇÃO FACULTATIVA  
RESERVA

ASPETO  
Cristalino

COR  
Citrina definida com abundantes tons esverdeados

AROMA  
Elevada complexidade aromática. Bom equilíbrio entre o tostado das barricas novas de carvalho francês, e os aromas primários e tropicais. Nuances de flores brancas e de citrinos

SABOR  
Frutado, fresco, agradável volume de boca, demonstrando uma boa e delicada estrutura e um final persistente

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO  
Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação em cubas de inox durante 3 semanas à temperatura de 15°C

MATURAÇÃO  
Final da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês: 20% novo, 80% usado. Estágio de 6 meses em barricas, “battonage” semanal

SUGESTÃO DE CONSUMO  
Excelente como aperitivo ou para acompanhar iguarias à base de peixes, mariscos e carnes brancas grelhadas ou guisadas

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