

QUINTA DA REDE RESERVA BRANCO 2019



CLASSIFICAÇÃO

D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

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

QUANTIDADE PRODUZIDA

10.000 Garrafas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,0% Vol.

PH

3,36

ACIDEZ TOTAL

5 g/L

AÇÚCARES TOTAIS

2,6 g/L

TIPO

Branco

ANO DE COLHEITA

2019

MENÇÃO FACULTATIVA

RESERVA

COR

Citrina definida com abundantes tons esverdeados

AROMA

Bastante perfumado, intenso, lembrando flor de laranjeira, alperce, algum fruto tropical, ao lado de apontamentos fumados da barrica que conferem complexidade ao conjunto

SABOR

Mostra-se encorpado e cremoso, mas sem perder leveza e finura. Sugestões limonadas dão-lhe bastante frescura e prolongam o final

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, com removimento (“battonage”) semanal

SUGESTÃO DE CONSUMO

Peixes gordos grelhados ou assados, caldeiradas, bacalhau. Será perfeito com aves no forno ou 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



QUINTA
DA REDE
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT