

# QUINTA DA REDE RESERVA DA FAMÍLIA 2012



CLASSIFICAÇÃO  
D.O.C.

REGIÃO | SUBREGIÃO  
Douro | Baixo Corgo

CASTAS  
Vinhas Velhas com predomínio de  
Arinto, Rabigato e Viosinho

QUANTIDADE PRODUZIDA  
1386 Garrafas

TIPO ANO DE COLHEITA  
Branco 2012

COR  
Citrina intensa com reflexos esverdeados

AROMA  
No nariz revela grande complexidade, aroma sóbrio e contido a frutos brancos de caroço suportado por mineralidade distinta e notas de baunilha em perfeita harmonia

SABOR  
Frutado e complexo, 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 12 horas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação em barricas de carvalho Francês tosta ligeira, a temperatura controlada de 15°C

MATURAÇÃO  
“Elevage” por 18 meses nas mesmas barricas “en sur lie” onde decorreu parcialmente a fermentação maloláctica

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