

# REDE COLHEITA BRANCO

## 2019



CLASSIFICAÇÃO  
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO  
Douro | Baixo Corgo

CASTAS  
Arinto (20%), Gouveio (40%) e  
Viosinho (40%)

QUANTIDADE PRODUZIDA  
50.000 Garrafas

TÍPO  
Branco

ANO DE COLHEITA  
2019

MENÇÃO FACULTATIVA  
COLHEITA

ASPETO  
Límpido

COR  
Amarelo pálido

AROMA  
Atraente e guloso, a nectarinas, ameixa branca e damascos combinados com groselha verde e subtis notas florais com sensação “sumarenta” de frutos acabados de espremer

SABOR  
Frutado vivo e jovem, crocante e fresco. Balanceado pela frescura, fruta, densidade e concentração, boa complexidade

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO  
Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada em atmosfera inerte, seguida de fermentação em cubas de inox durante 3 semanas a baixa temperatura (13°C)

MATURAÇÃO  
2 meses em garrafa

SUGESTÃO DE CONSUMO  
Excelente como aperitivo ou para acompanhar entradas ou frutos do mar e mariscos

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