

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

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