

# QUINTA DA REDE VINHA DO PINHEIRO 2018



APPELLATION  
D.O.C.

REGION | SUBREGION  
Douro | Baixo Corgo

CASTAS  
Arinto (50%) e Rabigato (50%)

QUANTIDADE PRODUZIDA  
2000 Garrafas

TÍPO ANO DE COLHEITA  
Branco 2018

COR  
Citrina intensa com reflexos esverdeados

AROMA  
No nariz revela uma complexidade invulgar, aroma a pêssego e laranja madura, algum mineral de pedra molhada, tudo envolvido em suaves notas fumadas

SABOR  
Notório volume de boca, encorpado mas sem deixar de ser elegante e harmonioso. Termina com citrina 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 8 horas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação em barricas de carvalho Francês tosta ligeira, a temperatura controlada de 15°C

MATURAÇÃO  
Estágio por 12 meses "sur lies" em barricas novas de carvalho francês de 500L

SUGESTÃO DE CONSUMO  
Excelente para acompanhar peixes gordos ou assados no forno, bacalhau em todas as suas variantes, carnes brancas grelhadas e 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  
2018

WWW.QUINTADAREDE.PT