

QUINTA DA VENDA – Grande Reserva

TIPO/ TYPE

Branco / White

REGIÃO/ REGION

Vinho Verde

ANO DE COLHEITA/ VINTAGE

2020

CLASSIFICAÇÃO/ CLASSIFICATION

DOC Vinho Verde

CLIMA / CLIMATE

Continental com ligeira influência atlântica / *Continental with some atlantic influence*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Granítico / *Granit*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

70% Alvarinho, 30% Arinto

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de Carvalho Francês de 500 litros.

Pre-fermentative skin contact after pressing the clear juice fermented in new French Oak barrels of 500 liters.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength: 13%*

Acidez Total / *Total Acidity: 7,4 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid*

PH: 3,18

COR / COLOUR

Esverdeada / *Green Color*

AROMA

Fruta tropical e Citrinos, com notas de barrica

Tropical fruit notes and Citrus aromas, with barrique notes

PROVA / PALATE

Volumoso, fresco, muito mineral e elegante

Good structure, fresh, very mineral and elegant

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave, agradável e longo

Very smooth, pleasant and persistent

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir a 12°C. Acompanha bem peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos.

Serve it at 12°C. Ideally suited to grilled fish, or in the oven., charcuterie and cheese.



Quinta da Venda do Foral, Lda;
Casa da Venda, S/N, Cavez centro;
4860-151 Cavez
NIPC - 514309482
Contacto: +351914254637