

BRANCO RESERVA
2020



TERRA CHAMA
AS RAÍZES DO DÃO

Um branco clássico de *terroir*.
Exuberante e firme, com equilíbrio perfeito
entre açúcar e acidez.

Viticultura e Vinificação:

Vinhas com 23 anos. Vindima manual para caixas de 20 kg. Seleção de uva em mesa de escolha. Desengace total e leve prensagem onde o mosto foi obtido pelo processo de bica aberta. Posteriormente decantado estaticamente a baixa temperatura por um período de 24 horas. Fermentação parcial de 15% em barrica usada de carvalho húngaro e 85% em cuba de inox a uma temperatura constante de 16°C durante um período de 21 dias. Estágio natural em contacto com borras finas durante 20 meses em cuba de inox, seguido de estágio em garrafa de 9 meses adicionais até ao início da sua comercialização em fevereiro de 2023. Mínima intervenção.

Engarrafamento:

Junho 2022

Castas:

70% Encruzado e 30% Malvasia Fina

Parâmetros Analíticos:

Álcool 13,5%, Acidez total 5,37 g/L, Acidez volátil 0,27 g/L, PH 3,22

Prova Organolética:

Cor média pálida, tonalidade palha. Aroma delicado a flor de laranjeira combinado a fruta branca de caroço. Na boca tem um final longo, apresentando um equilibrado volume.

Modo de Servir:

8-10°C. Acompanha bem peixe grelhado e marisco. Pode também acompanhar alguns pratos de carnes brancas.

Produtor:

Phructuoso Wines, Lda.

Enologia:

Vines & Wines

Informações Logísticas:

Peso garrafa 1.425kg. Peso caixa 8,7kg

EAN:

05600175302500

EAN caixa de 6:

15600602066804