

ALMOTRIGA

RESERVA



DESIGNAÇÃO | ANO

Almotriga Reserva | 2022

TIPO

Vinho Branco

DENOMINAÇÃO

DOC Douro

CASTAS

Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio.

ENÓLOGOS

Luis Cortinhas e Leandro Amaro.

PROVA

Intenso e complexo, de carácter mineral em equilíbrio com notas discretas de frutos exóticos e citrinos. Tem a alma e o fulgor das castas do Douro, equilibradas por sugestivas notas tostadas do estágio em madeira de carvalho francês e americano. Na boca tem volume e frescura, com acidez natural muito viva, longo e persistente. ante.

GASTRONOMIA

Experimente só, como aperitivo, ou a acompanhar pratos de peixe, como bacalhau assado no forno, queijos de ovelha de pasta mole ou carnes brancas. Servir a 8°C.

ORIGEM

Neste vinho procuramos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas provenientes das vinhas tradicionais muito velhas ao redor de Vila Real, a uma quota média de 450 mts, e com exposições dominantes Norte/Nascente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Receção com desengace e esmagamento. Fermentação com fermentação controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte. Fermentações prolongadas parcialmente em madeira, com estágio sobre borra fina e “batonnage” até à Primavera do ano seguinte.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio prolongado em madeira francesa com agitação das borras até ao engarrafamento.



Álcool

13%

PH

3,22

Acidez Total

5,39 g/L

PRODUTO_ EAN13 - 5600795204215

CAIXA_ ITF-14 - 15600795204236