

RESERVA BRANCO 2022



ANO VITÍCOLA: O ano agrícola de 2021/2022 foi muito quente e seco, com pluviosidade anormalmente baixa em relação às médias dos anos anteriores e temperaturas do ar muito elevadas que afetaram a quantidade e qualidade dos mostos produzidos. Foi um ano com uma baixa e irregular distribuição da água das chuvas ao longo do ciclo vegetativo da vinha. Até ao mês de maio choveram 190 mm e de maio até ao final de setembro 100 mm, dos quais 64mm dos dias 12 ao 15 de setembro e ainda no dia 29. As condições do ano foram de tal forma inesperadas que ninguém soube prever a reação das uvas. Com isso em mente, começámos a vindimar a Boal no dia 10 de agosto. Surpreendentemente, 30% da vindima estava feita até ao dia 30 de agosto. A vindima antecipada permitiu vinhos incrivelmente aromáticos, equilibrados e com frescura.

VINIFICAÇÃO: 100 % deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, as quatro castas separadamente, durante 21 dias, entre 16 e 18 °C. Não fez a fermentação maloláctica e são usadas leveduras selecionadas.

ESTÁGIO: 100% deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, onde 30% são novas e 70% usadas. É feita a batonnage durante três meses, uma vez por semana.

NOTAS DE PROVA: Este vinho é um blend e apresenta uma cor dourada clara e transparente. O aroma é intenso, fresco, ligeiramente mineral, com camadas de fruta, notas florais e nuances de carvalho francês. Na boca, é encorpado e revela a sua frescura através de uma acidez refrescante e um longo final. Excelente vinho para harmonizar com peixe grelhado e aves.

CASTAS: 40% Gouveio; 25% Viosinho; 20% Rabigato; 15% Boal.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,0%
Acidez Total: 5,80 g/dm³
pH: 3,17
Açúcar Residual: 0,65 g/dm³
Calorias: 75 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Cartão
6 x 750 ml
Peso Bruto – 8,3 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Março 2023

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt