

# RESERVA BRANCO 2023



**ANO VITÍCOLA:** 2023 marcou uma mudança significativa em relação aos quatro anos anteriores, que foram caracterizados por temperaturas elevadas e menores produções. As chuvas de inverno, antes de 2023, foram uma bênção, especialmente após as condições excepcionalmente áridas de 2022, repondo a água dos solos e dos aquíferos. Isso garantiu que as vinhas pudessem crescer sem as limitações da escassez de água. A primavera quente revitalizou ainda mais as vinhas. Apesar de enfrentarem desafios climáticos, incluindo ondas de calor intensas e chuvas fortes esporádicas que, por vezes, interferiram no processo de maturação, a resiliência das vinhas na Quinta da Romaneira destacou-se. Produziram uvas de alta qualidade, permitindo a criação de vinhos brancos e tintos excepcionais, bem como vinhos do Porto aromáticos, ricos e bem estruturados. As uvas brancas foram vindimadas entre os dias 2 e 10 de Setembro.

**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 20% são novas, 30% usadas e 50% em cubas de aço inox. É feita a batonnage durante três meses, uma vez por semana.

**NOTAS DE PROVA:** Este blend apresenta uma tonalidade dourada pálida translúcida. O aroma é potente, revigorante, subtilmente mineral, frutas de polpa branca, sugestões florais e nuances de carvalho. Ao ser provado, é amplo e revela toda a sua plenitude com uma acidez revigorante e um final duradouro. Excepcional para harmonizar com peixes grelhados e aves.

**CASTAS:** 45% Gouveio; 20% Viosinho; 20% Rabigato; 15% Boal.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,0%  
Acidez Total: 6,00 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,24  
Açúcar Residual: 0,82 g/dm<sup>3</sup>  
Calorias: 75 Kcal/100 ml

#### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

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

#### ENGARRAFAMENTO:

Março 2024

[info@quintadaromaneira.pt](mailto:info@quintadaromaneira.pt)  
[www.quintadaromaneira.pt](http://www.quintadaromaneira.pt)