



## CONDE VIMIOSO RESERVA BRANCO 2017

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Branco

CASTAS Arinto

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO Ao chegarem à adega as uvas foram arrefecidas a 5°C. Após o esmagamento, ocorreu uma maceração pelicular, uma prensagem suave e uma maceração longa de 8 dias a 6°C, com borra.

O mosto foi clarificado por decantação, seguindo-se a fermentação alcoólica.

O lote fermentou em barricas de carvalho francês de 2, 3 e 4 anos onde permaneceu sobre as borras durante 10 meses.

ÁLCOOL 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES <2 g/l  
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Aroma intenso, predominando notas cítricas, minerais e um elegante toque de especiarias. Sabor complexo, onde a estrutura e a acidez combinam na perfeição com uma frescura mineral de grande elegância, conferindo-lhe um longo final de boca.