



## CONDE VIMIOSO

### CONDE VIMIOSO RESERVA BRANCO 2018



CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Branco

CASTAS Arinto

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

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.