



BARÃO^{DO} HOSPITAL

BARÃO DO HOSPITAL ALVARINHO RESERVA 2020



CLASSIFICAÇÃO Vinho Verde DOC

TIPO Branco

CASTAS Alvarinho

REGIÃO Sub Região Monção e Melgaço

TIPO DE SOLO Graníticos

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas foram arrefecidas a 5°C, seguindo-se um suave desengace das mesmas e uma maceração pelicular durante algumas horas a baixa temperatura. 50% do lote: após prensagem, o mosto foi clarificado por decantação, fermentou em cubas de inox a temperatura controlada de 16°C, mantendo-se o vinho sobre as borras finas durante um 1 ano, com batonnage regular. 50% do lote: após prensagem, o mosto foi sujeito a uma maceração longa (8 dias a 6°C) com borra. Após este período, o mosto foi decantado, seguindo-se a fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês (30% novas, e restantes de 2 e 3 anos), onde permaneceu sobre as borras finas durante um ano, com batonnage regular. 1 ano de estágio em garrafa após engarrafamento.

ÁLCOOL 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6,5 g/l

AÇÚCARES REDUTORES <2 g/l

NOTAS DE PROVA Aroma intenso, mas muito elegante, muito fiel às características naturais da casta, no terroir de origem. Complexo, predominando as notas cítricas, nuances de algumas flores e chá e uma mineralidade vibrante que se acentua muito em boca. Estruturado por natureza, e com uma bela acidez, é um vinho muito persistente, com elevado potencial de guarda.