



QUINTA DE S. JOSÉ

FLOR DE SÃO JOSÉ RESERVA BRANCO 2023



CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

TIPO Branco

CASTAS Vinhas Velhas

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Manual em caixas de 20 Kg

VINIFICAÇÃO Uvas colhidas por castas e talhões em caixas de 20Kg sendo posteriormente arrefecidas numa camara de frio. As uvas depois de totalmente desengaçadas são subtilmente prensadas e o mosto decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentação e posterior estágio total em barricas de carvalho francês.

ESTÁGIO Estágio total em barricas de 500 litros, 30% novas e 70% usadas. Todos os meses foi feita a "bâtonnage" para as manter as borras em suspensão. Ao fim de oito meses foi feito o lote final, sendo posteriormente estabilizado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 12,5% vol.

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Com uma cor citrina, o vinho mostra-se inicialmente muito discreto e complexo com notas minerais evoluindo posteriormente para algumas notas frescas e florais, mais discretas e elegantes. Na boca mostra-se fresco, com uma acidez presente e muito equilibrada. Fino, complexo e muito elegante, mostra um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez, e um final vivo, fino e bastante longo.