



QUINTA DOS AVIDAGOS RESERVA BRANCO 2018

Vinha: A vinha está implantada em terrenos xistosos com elevada pedregosidade e excelente exposição solar. As diferentes castas encontram-se plantadas por talhões, permitindo assim um perfeito acompanhamento de todas as operações culturais.

Castas: Malvasia Fina , Gouveio , Vital , Arinto e Viozinho

Vinificação: Vindima manual para pequenas caixas. Desengace total, pré-maceração a frio, Ligeira maceração pelicular. Fermentação com controlo da temperatura em cuba inox.

Parcialmente amadurecido em barricas de carvalho durante 4 meses.

Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio de modo a serem respeitados todos os seus elementos. Pode criar depósito.

Cor: Amarelo limão

Aroma: Nariz de flores brancas , um traço de maçã Golden , gramíneas , e toques balsâmicos

Paladar: Cremoso, com acidez equilibrada bom aroma de boca com madeira bem integrada

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 11°C e os 13°C.

Potencial de envelhecimento: até 2020

Álcool: 13, %vol

Acidez Total: 5,2 g/l

pH: 3,30

SO₂ Total: 90 mg/l

Produção :10000 garrafas

Engarrafado em: Comercializado a partir de:

Para mais informações: Pedro Tamagnini
Pedro Tamagnini – 22 415 74 00
E-mail: info@quintadosavidagos.com