

bajancas

VINHA DO CORVO BRANCO 2016

Castas: Rabigato, Gouveio e Viosinho.

Vinificação: Prensagem pneumática da uva inteira. Defecção a frio durante 48 horas em ambiente inerte e baixa temperatura. Arranque da fermentação alcoólica com temperatura controlada a 14 °C durante 25 dias.

Estágio: Ao longo de 15 meses, em barricas de Carvalho Francês e do Cáucaso, de variados volumes. Sujeito a battonage de borras finas.

Nota de Prova: Na continuidade das anteriores edições “Trilho Branco 2007” e “Bajancas Privatte Selection Branco 2008” este vinho materializa o que de melhor a Quinta das Bajancas é capaz de produzir com as suas castas brancas. De produção muito limitada e de difícil repetibilidade, apresenta-se de cor amarelo cítrico compacto. No aroma tem notas vegetais e de fruta branca, com nuances tostadas de madeira muito bem integrada. Na boca é profundamente fresco, com excelente balanço da acidez com uma mineralidade crocante, terminando longo e untuoso.

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Sugestões de Consumo: Ideal para peixes compostos e alguns pratos de carne. Acompanha idealmente folhados, enchidos, queijos e alguns vegetais como espargos. Servir entre os 10 e os 13 °C.

Enologia: Duplo PR (2PR).

