

Reserva Branco 2022

ELEGANTE / COMPLEXO / TEXTURIZADO



Quinta da Pedra Alta Reserva Branco é um vinho branco do Douro complexo, fermentado em barricas e obtido através da mistura de variedades de uvas indígenas das nossas vinhas mais altas.

VINDIMA: Um ciclo de crescimento muito seco com temperaturas acima da média durante o Verão combinados com baixa produção, levaram a um rápido amadurecimento em toda a região do Douro. No entanto, na Quinta da Pedra Alta, com a altitude das nossas vinhas e boa produção por hectare, o ciclo de maturação foi mais lento, o que nos permitiu colher as uvas com sabor pleno e boa acidez.

VINIFICAÇÃO:

A partir do momento em que as uvas são colhidas, o seu manuseamento é cuidado de forma a preservar os aromas e sabores frescos.

Colhidas cedo pela manhã, as uvas são prensadas assim que chegam à adega e o sumo é drenado imediatamente. O sumo é então fermentado por leveduras indígenas a uma temperatura 20°C, de forma a manter os aromas e sabores primários frutados.

Durante o processo, a intervenção mínima e a atenção ao detalhe asseguram que os delicados aromas não sejam comprometidos.

Fermentado na totalidade em barricas de carvalho francês novas e usadas, o vinho foi envelhecido sur lie por 10 meses antes de fazer o lote final.

Cada casta traz qualidades únicas ao lote final. Viosinho (uma casta de colheita precoce, plantada numa encosta virada para o norte de forma a ganhar maior profundidade de sabor) confere textura e persistência com sabores a pera e nectarina, Gouveio confere um palato médio com sabores a maracujá e ananás, e DonzELHO traz frutas cítricas e acidez vibrante.

O vinho foi engarrafado em Julho de 2023.

COR:

Amarelo pálido com tonalidades esverdeadas

AROMA:

Aromas sedutores de frutas brancas, com um toque de madeira fumada

PALATO:

Um paladar cítrico persistente, frutos de caroço e sabores tropicais. Equilibrado com acidez marcada e complexidade

TEMPERATURA PARA SERVIR:

Servir entre os 12 e os 14°C
Considerar decantar antes

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Peixe ao sal
Joelho de porco

CONSERVAÇÃO:

Pronto para consumo imediato mas ganhará complexidade nos próximos 8 a 10 anos.

Adequado para vegetarianos e vegans.

Garrafas Produzidas: 1204

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Castas(%)	67% Viosinho, 29% Gouveio, 4% DonzELHO	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em barricas de carvalho francês		
Idade da vinha	Entre 15 e 26 anos	Maloláctica	Parcial		
Videiras por hectare	4000	Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês novas (21%) e usadas (79%)		
Método de poda	Cordão duplo e simples e guyot	Finamento e Filtração	Sem finamento Cartuchos de 0.65 micron		
Altitude anm	Entre 350 e 450 metros (anm)	Engarrafamento	21 de Julho de 2023		
Produção	Em média 6 ton/hectare	ANÁLISE			
Período de Colheita	22 e 23 de Agosto	Álcool (%)	12.5%	Acidez total (g/l)	6,2g/l
Método de Colheita	Manual	Açúcar residual (g/l)	0.91g/l	SO2 Total (mg/l)	66mg/l
		pH	3.2	SO2 Livre (mg/l)	15mg/l