



VALLEGRE RESERVA BRANCO 2016

Viticultura

Vinhas do Cima Corgo muito velhas plantadas em patamares antigos com exposição Norte e Sul e diferentes altitudes e vinha novas do Baixo Corgo plantadas em patamares novos com exposição Norte/Nascente.

Castas - Uvas

Vinho elaborado a partir da combinação de uvas brancas de vinhas velhas e novas, com predominância de Arinto, Viosinho, Gouveio e Rabigato.

Vinificação

Após rigorosa escolha das uvas e desengace, procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa, seguida de uma ligeira prensagem das uvas. De seguida o mosto teve um período de decantação, seguido da fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio

No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou por um período de 9 meses em barricas de carvalho francês, durante o qual se realizaram batonnages.

Notas de Prova

Cor: Citrino amarelado com nuances esverdeadas

Aroma: Marcado por notas minerais, combinadas com fumado da madeira e fruta fresca.

Paladar: Encorpado, com excelente acidez combinada com as notas de madeira e mineralidade conferindo-lhe uma marcada elegância e final longo e intenso.

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente como acompanhamento para pratos de peixe assado no forno e carnes brancas com molhos a base de manteiga e/ou natas. Acompanha muito bem frutos do mar, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10° e 12° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 5 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool:	13,5% vol
Acidez Total:	5,2 g/l
pH:	3,22
Açúcares Totais:	1 g/l

Informação Logística

Garrafa:	Borgonha Prestige 750 ml
Rolha:	Cortiça natural
Embalagem:	Caixa cartão de 6 garrafas x 750 ml
Paletização:	99 caixas de cartão de 6 gfs 750 ml
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa):	5 602 660 00399 2
ITF 14 (Código de Barras nas Caixas):	1 5602 660 00399 9

Enologia

César Pinacho / Fátima Lopes / Miguel Martins

Medalhas & Outros Prémios

Medalha de Ouro "CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2018" (Abril 2018/França)

Medalha de Prata "CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL 2018" (Maio 2018/Portugal)

Website: www.vallegrè.pt

E-mail: info@vallegrè.pt

Telef: + 351 22 374 56 30

