



Sociedade Agrícola da Quinta do Regaíño, Lda

Quinta do Regaíño Reserva 2024



As uvas Loureiro são colhidas manualmente a partir das vinhas mais antigas da Quinta do Regaíño, cultivadas de forma tradicional e em conformidade com os princípios da agricultura sustentável, visando preservar o equilíbrio do ecossistema.

A sub-região do Cávado, localizada ao longo da bacia hidrográfica do rio que lhe dá nome, caracteriza-se por sua baixa altitude e exposição aos ventos marítimos. Os solos, maioritariamente graníticos, contribuem para a frescura, mineralidade e elegância característica dos vinhos da região.

Denominação de origem: Vinhos verdes DOC

Casta: Loureiro 100 %

Vinificação: As uvas são colhidas manualmente mediante seleção criteriosa dos cachos, seguidas de desengace total. A prensagem é suave, com separação dos mostos efetuada por potenciometria, assegurando precisão no controlo da acidez. A fermentação decorre em regime de bica aberta, sob rigoroso controlo de temperatura, durante cerca de um mês em cubas de inox, com o objetivo de preservar a pureza e a expressão aromática do vinho.

Estágio: Após a fermentação alcoólica, o vinho estagia durante 4 meses em cubas de inox sur lies (sobre as borras finas), com batonnage semanal, visando aumentar a complexidade e conferir maior textura e volume de boca. O engarrafamento é realizado precocemente, de modo a preservar a frescura e a intensidade aromática do vinho.

Notas de prova: Apresenta cor citrina brilhante com reflexos esverdeados. O aroma é elegante e expressivo, com notas cítricas de limão e toranja, maçã verde fresca e delicadas nuances florais. Na boca revela frescura crocante, excelente equilíbrio e uma textura sedosa, culminando num final longo e persistente.

Sugestões de Consumo e Conservação: Ideal como aperitivo, acompanha perfeitamente entradas, saladas, mariscos, pratos de peixe e carnes brancas. Harmoniza especialmente bem com a gastronomia italiana e asiática. Recomenda-

Enologia: Isaac Campelo / César Pinacho

Sociedade Agrícola Quinta do Regaíño, Lda.

Telemóvel: +351 918 744 666

quintadoregainho@gmail.com



Detalhes Técnicos:

Álcool: 12 %vol

Acidez Total: 6,6 g/L

pH: 3,18

Açúcares Residuais: < 1 g/L

Informação Logística

Garrafa: Reno Alto 750 mL

Rolha: Cortiça aglomerada

Embalagem: Caixa de cartão com 6 gfs

Paletização: 125 caixas 6x750 mL

EAN 13: 5 600386 431068

ITF 14: 65 600386 431039