



VALLEGRE
PORTO & DOURO WINES



VALLEGRE RESERVA BRANCO 2022

Viticultura

Vinhas muito velhas do Baixo Corgo plantadas em patamares antigos com exposição Norte e Sul e diferentes altitudes e vinha menos velha >20 anos do Cima Corgo plantadas em patamares novos com exposição Norte/Nascente.

Castas - Uvas

Vinho elaborado a partir da combinação de uvas brancas de vinhas de mais idade e vinhas mais jovens, com predominância de Arinto (25%), Viosinho (25%), Gouveio (25%) e Rabigato (25%).

Vinificação

Após rigorosa escolha das uvas e total desengaço, procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa, seguida de uma ligeira prensagem das uvas. Com o mosto em depósitos inertizados para preservar a componente aromática teve um período de decantação natural e estática, seguido da fermentação controlada em depósitos de inox e final da mesma em cascos novos de carvalho francês.

Estágio

O vinho estagia 9 meses em cascos de carvalho francês "sur les lies", período durante o qual se realizam batonnages semanais,

Notas de Prova

Cor: Citrino amarelado com nuances esverdeadas

Aroma: Aroma de fruta fresca combinada com especiarias e baunilha da madeira delicada bem integrada..

Paladar: Vinho cativante de grande seriedade, de notável frescura e extraordinário equilíbrio, combinada com notas de madeira e mineralidade conferindo-lhe elegância, 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: 5,5 g/L a.t.

pH: 3,41

Açúcares Totais: 3,1 g/L

Valor Energético: 80 Kcal/100 mL

Hidratos de Carbono: 0,9 g/100 mL

Enologia

César Pinacho / Fátima Lopes / Miguel Martins

Contactos:

web site: www.vallegre.pt

e-mail: geral@vallegre.pt

Telef: 00 351 223745630



VALLEGREPORTODOUROWINES

