



Contactos:

web site: www.vallegre.pt
e-mail: geral@vallegre.pt
Telef: 00 351 223745630



VALLEGREPORTODOUROWINES

VALLEGRE RESERVA ESPECIAL BRANCO 2020

DOC DOURO

Viticultura

Vinhas do Cima Corgo muito velhas plantadas em patamares antigos com exposição Norte e Sul em diferentes altitudes.

Castas - Uvas

Vinho elaborado a partir de uvas provenientes de vinhas brancas velhas, com predominância de Arinto (15%), Viosinho (35%), Rabigato (15%) e Gouveio (35%).

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 12 meses em cascos de carvalho francês "sur les lies", período durante o qual se realizam batonnages semanais.

Notas de Prova

Cor: Belíssima cor citrina com reflexos brilhantes esverdeados.

Aroma: Aroma intenso e complexo de fruta branca, flores com discretas notas de especiarias proveniente da madeira bem integrada.

Paladar: Seco. Excelente frescura e elegância de elevada complexidade. Acidez equilibrada pela grande estrutura e concentração. Final muito longo, persistente e untuoso.

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente como acompanhamento para pratos de peixe assado no forno e carnes brancas com molhos à base de manteiga e/ou natas. Acompanha muito bem grelhados, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 12° e 14° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 7-10 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: 13,8 % vol.

Acidez Total: 5,8 g/l a.t.

pH: 3,35 g/l

Açúcares Residuais: 0,86 g/l

Enologia

César Pinacho, Fátima Lopes, Miguel Martins.

