



Sociedade Agrícola da Quinta do Regainho, Lda

Quinta do Regainho Barricas 2023



As uvas Loureiro são colhidas manualmente a partir das vinhas mais antigas da Quinta do Regainho, 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: Após uma rigorosa seleção manual das uvas e total desengace, as frutas são submetidas a uma prensagem suave. A fermentação ocorre em barricas de carvalho francês, sendo utilizadas tanto barricas novas quanto de segundo uso, com um período de fermentação que se estende de 2 a 3 semanas. Todo o processo é cuidadosamente monitorizado, com mínima intervenção, de modo a preservar as características intrínsecas da casta. Este método assegura a integração subtil da madeira, conferindo complexidade e elegância ao vinho, mantendo a pureza e a expressão autêntica da casta.

Estágio: O vinho estagia durante 9 meses em barricas de carvalho francês, novas e de segundo uso, sur lies (sobre as borras finas), com batonnage semanal ao longo de todo o período. Esta abordagem visa promover a complexidade aromática, o volume de boca e a integração harmoniosa da madeira.

Notas de prova: Apresenta uma cor citrina com reflexos dourados. Vinho de grande estrutura e complexidade, que mantém a juventude e os aromas frutados e florais típicos da casta Loureiro. No paladar, as notas de baunilha fundem-se com nuances de frutas em compota e mel, criando uma harmoniosa riqueza gustativa. O final é prolongado, com grande persistência. A sua acidez vibrante confere-lhe uma frescura notável, característica distintiva da região.

Enologia: Isaac Campelo / César Pinacho

Sociedade Agrícola Quinta do Regainho, Lda.

Telemóvel: +351 918 744 666

quintadoregainho@gmail.com



Detalhes Técnicos:

Álcool: 12,5 %vol

Acidez Total: 6,4 g/L

pH: 3,28

Açúcares Residuais: < 1 g/L

Informação Logística

Garrafa: Borgonha Prestige 750 mL

Rolha: Cortiça natural

Embalagem: Caixa de madeira com 4 gfs

Paletização: 100 caixas madeira 4x750 mL

EAN 13: 560 0386 4310 8 2

ITF 14: 6 5600 386 43108 4