

QUINTA do POÇO do LOBO BRANCO Reserva

COLHEITA 2016

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto (40%) e Chardonnay (60%)

Vinificação

As melhores uvas da nossa Quinta do Poço do Lobo, foram colhidas no momento ideal de maturação, desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado a 10 °C. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto foi clarificado e fermentou em barricas avinhadas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses. O estágio sobre borras prolongou-se por 8 meses. Foi engarrafado em Novembro de 2017

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Muito complexo, notas frutadas, minerais, vegetais e de flores secas. As notas de madeira estão bem integradas.

Sabor

Possui boa frescura gustativa, é rico e persistente, características que lhe conferem excelente aptidão para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,3
Acidez volátil (g acético/l):	0,36
Acidez total (g tartárico/l):	5,60
pH:	3,20
Extracto seco total (g/l):	20,9
Açúcares totais (g/l):	1,8
SO ₂ Total (mg/l):	113

Consumir

10/12 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 5 Anos

Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras e outros mariscos, bem como carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

