

1-2-1-4

ALTO DA LOUSA



Vinho Branco | Reserva | Colheita de 2019

Denominação: D.O.C. Beira Interior

Sub-Região: Cova da Beira

Clima: Mediterrâneo com alguma influência continental

Solos: Litólicos, não húmicos, de granito de textura ligeira

Conceito: Produzido no campo de Castelo Branco, na transição das montanhas para a planície, em terrenos de baixa fertilidade, mas profundos, no ambiente ideal para a produção de grandes uvas, vinificadas de forma minimalista, a que se seguir um estágio de um ano em barricas.

Castas: Arinto, Riesling, Chardonnay e Fernão Pires.

Vinificação: Vindima manual para caixas de 15 kg. Esmagamento e desengaçamento total com protecção contra oxidações precoces. Clarificação em 18 horas. Fermentação controlada entre 20°C – 22°C. Estágio em barricas de carvalho francês.

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,78 g/l (ác. tart.)

pH: 3,26

Açúcar Residual: 0,4 g/l

Notas de Prova: Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. Aroma delicado, fresco e complexo, com notas discretas de madeira. Na boca, surpreende pela notável acidez, estrutura poderosa, textura cremosa e delicado aroma retronasal, que lhe conferem um final longo e atraente.

Temperatura de Serviço: 8-10°C

Sugestões de Harmonização: Pratos fortes de peixe no forno ou de bacalhau e polvo à lagareiro.

Enologia: Ângela Marín, João Carvalho, Pedro Carvalho, Virgílio Loureiro.

