



CONDE DE VIMIOSO RESERVA BRANCO 2015

Classificação	Vinho Regional Tejo
Tipo	Branco
Castas	Arinto
Tipo de Solo	Arenosos
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	<p>Ao chegarem à adegas as uvas foram arrefecidas a 5°C. Após o esmagamento, ocorreu uma maceração pelicular, uma prensagem suave e uma maceração longa de 8 dias a 6°C, com borra.</p> <p>O mosto foi clarificado por decantação, seguindo-se a fermentação alcoólica.</p> <p>O lote fermentou em barricas de carvalho francês de 2, 3 e 4 anos onde permaneceu sobre as borras durante 1 ano.</p>
Álcool	13 % vol
Acidez total	6 g/l
Açúcares Redutores	<4 g/l
Notas de Prova	<p>Aroma intenso, predominando notas cítricas, minerais e um elegante toque de especiarias. Sabor complexo, onde a estrutura e a acidez combinam na perfeição com uma frescura mineral de grande elegância, conferindo-lhe um longo final de boca.</p>