

Reserva Branco 2023

ELEGANTE / COMPLEXO / TEXTURIZADO



Quinta da Pedra Alta Reserva Branco é um vinho branco do Douro complexo, fermentado em barricas e obtido através da mistura de variedades de uvas indígenas das nossas vinhas mais altas.

VINDIMA: O período de inverno e primavera foi caracterizado por chuvas abundantes, proporcionando reservas de água suficiente para o desenvolvimento saudável das videiras e uma base sólida para a Vindima de 2023. O verão moderado permitiu um desenvolvimento saudável das uvas, enquanto a maturação lenta resultou em vinhos com boa acidez e concentração de aromas. As chuvas intensas em setembro representaram um desafio, exigindo uma gestão cuidada das vinhas e um acompanhamento rigoroso do estado de maturação das uvas. Apesar das dificuldades, conseguimos colher as uvas antes que a água das chuvas compromettesse a qualidade da vindima.

VINIFICAÇÃO:

A partir do momento em que as uvas são colhidas, o seu manuseamento é cuidado de forma a preservar os aromas e sabores frescos.

Colhidas cedo pela manhã, as uvas são prensadas assim que chegam à adega e o sumo é drenado imediatamente. O sumo é então fermentado por leveduras indígenas a uma temperatura 20°C, de forma a manter os aromas e sabores primários frutados.

Durante o processo, a intervenção mínima e a atenção ao detalhe asseguram que os delicados aromas não sejam comprometidos.

Fermentado na totalidade em barricas de carvalho francês novas e usadas, o vinho foi envelhecido sur lie por 11 meses antes de fazer o lote final.

Cada casta traz qualidades únicas ao lote final. Viosinho (uma casta de colheita precoce, plantada numa encosta virada para o norte de forma a ganhar maior profundidade de sabor) confere textura e persistência com sabores a pera e nectarina, Gouveio confere um palato médio com sabores a maracujá e ananás, e Donzelinho traz frutas cítricas e acidez vibrante.

O vinho foi engarrafado em Julho de 2024.

COR:

Amarelo pálido com tonalidades esverdeadas

AROMA:

Aromas sedutores de frutas brancas, com um toque de madeira fumada

PALATO:

Um paladar cítrico persistente, frutos de caroço e sabores tropicais. Equilibrado com acidez marcada e complexidade

TEMPERATURA PARA SERVIR:

Servir entre os 12 e os 14°C
Considerar decantar antes

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Peixe ao sal

CONSERVAÇÃO:

Pronto para consumo imediato mas ganhará complexidade nos próximos 8 a 10 anos.

Adequado para vegetarianos e vegans.

Garrafas Produzidas: 1204

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Castas(%)	82% Viosinho, 17% Gouveio, 1% Donzelinho	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em barricas de carvalho francês		
Idade da vinha	Entre 16 e 27 anos	Maloláctica	Parcial		
Videiras por hectare	4000	Maturação	11 meses em barricas de carvalho francês novas (33%) e usadas (67%)		
Método de poda	Cordão duplo e simples e guyot	Finamento e Filtração	Sem finamento Cartuchos de 0.65 micron		
Altitude anm	Entre 380 e 520 metros (anm)	Engarrafamento	15 de Julho de 2024		
Produção	Em média 6 ton/hectare	ANÁLISE			
Período de Colheita	14 e 16 de Agosto	Álcool (%)	13.0%	Acidez total (g/l)	7.4g/l
Método de Colheita	Manual	Açúcar residual (g/l)	0.74g/l	SO2 Total (mg/l)	92mg/l
		pH	3.09	SO2 Livre (mg/l)	18mg/l