



ADEGA PONTE DA BARCA BRANCO ALVARINHO RESERVA

País: Portugal

Região: Vinho Verde

Solo: Granítico e arenoso

Clima: Ameno de influência atlântica

Tipo: Branco

Denominação: Vinho Verde DOC

Colheita: 2022

Enólogo: José Antas Oliveira

Castas: 100 % Alvarinho

Características Físicas e Químicas

Título Alcoométrico: 13 % vol.

Acidez Fixa: 5.50 g/dm³

Acidez Volátil: 0.33 g/dm³

Açúcares Totais: 3.60 g/dm³

Vinificação

Alvarinho nascido e criado em vinhas solarengas que conjugam a mineralidade do solo granítico com a frescura da brisa do Oceano Atlântico.

Provém de vinhas, conduzidas em cordão simples, com uma idade média de 15 anos. As uvas são vinificadas de formas cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo: maceração suave, decantação durante 12 h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16 a 18 °C), para preservar os aromas primários desta casta. O vinho permanece por seis meses em *bâtonnage* e posteriormente é estabilizado e engarrafado.

Descrição

Apresenta uma cor citrina, aroma a frutos tropicais e de árvore. Na boca tem uma excelente mineralidade frescura e boa persistência. Elegante e complexo. Tem um potencial de guarda de 5 a 10 anos.

Gastronomia

Excelente com pratos de carnes de aves no forno, peixes grelhados, pratos de mariscos intensos e queijos de pasta mole.

Deve ser consumido a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.

