

Régia Colheita DO Branco 2018

REGIÃO: Reguengos de Monsaraz – Alentejo – Portugal

CLASSIFICAÇÃO: DOC Alentejo

CASTAS: Antão Vaz (70%) ; Arinto (30%)

ÁLCOOL: 13,4% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,3 g/l de ácido tartárico

pH: 3,25

AÇÚCAR RESIDUAL: 2 g/l

ENOLOGIA: Rui Veladas e Tiago Garcia

VITICULTURA: Vinhas instaladas em solos derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas de Verões quentes e secos e Invernos frios. Após as intervenções necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas são vindimadas no ponto ótimo de maturação.

VINIFICAÇÃO: Após a seleção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de uma ligeira maceração pelicular (mais ou menos 8h) de forma a extrair todos os compostos aromáticos da película. Posteriormente as uvas são prensadas com proteções de oxidação donde é extraído o mosto lagrima que após clarificação estática, arranca a fermentação em depósitos de inox a baixas temperaturas (15/16º) sendo de seguida trasfegado para meias pipas de carvalho francês e húngaro. Finda a fermentação o vinho passa por um processo de “batonnage” nas barricas durante alguns meses, seguido de estágio até ao fim do Inverno, nessa altura é retirado das barricas, loteado e estabilizado procedendo-se ao seu enchimento no início da Primavera.

NOTA DE PROVA: Vinho de aspeto cristalino, cor palha definida, aroma frutado com notas tropicais e de mel, estruturado e untuoso num conjunto fresco, complexo, com final longo e persistente

LONGEVIDADE: Consumir enquanto jovem ou durante os próximos 2 a 4 anos

HARMONIZAÇÃO: Peixe assado, pratos de bacalhau com notas balsâmicas e queijos de meia cura. Deverá ser servido à temperatura de 10-12.º.