

QUINTA NOGUEIRA

Reserva Branco 2015

Vinho: É um *blend* elaborado a partir das nossas melhores uvas Arinto, Chardonnay e Sauvignon Blanc, com denominação de “Vinho Regional de Lisboa” – (*Indicação Geográfica Protegida*)

Vinhas: Uvas das castas Chardonnay e Sauvignon Blanc colhidas na vinha “Porto Olho” e Uvas da casta Arinto vindimadas na vinha “Miranda”, ambas na Quinta do Porto Nogueira, em Alguber, Cadaval, distrito de Lisboa. Colocamos especial ênfase nas questões ambientais e de saúde, pelo que as nossas vinhas são cultivadas com recurso a práticas sustentáveis e a produção é certificada pelas “Normas de Produção Integrada”. Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica, privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Superfície das Vinhas: As castas Chardonnay e Sauvignon Blanc ocupam uma superfície de 0,8 Hectares na vinha “Porto Olho” com 3.232 cepas, e a casta Arinto tem uma expressão de 1,025 hectares na vinha “Miranda” com 4.120 Cepas.

Orientação Solar das Vinhas: A vinha “Porto Olho” tem orientação solar Noroeste – Sudeste (NW-SE) e a vinha “Miranda” tem orientação Nordeste – Sudoeste (NE-SW).

Tipo de Solos: argilo-calcários

Composição do Blend: cerca de 40% Arinto, 40% Sauvignon Blanc e 20% Chardonnay

Anos de plantação: 100% em 2012

Vindima: Vindima para caixas de 20 kgs, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto óptimo de maturação das uvas.

Vinificação: Rigorosa Seleção e Escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação a uma temperatura de 15°C em cubas de inox de pequena capacidade.

Acabamento e Estágio: Fermentação parcial em barricas de carvalho francês com topos em acácia, seguida de *batonnage* durante 160 dias. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de Prova: Apresenta cor citrina, com laivos dourados, aromas de frutas de polpa branca e notas de mineralidade, mescladas com nuances suaves de madeira bem integrada. Na boca denota frescura intensa e boa untuosidade com final a terminar longo e persistente.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13º; acidez total 5,5 gr.; PH 3,27 e açúcares residuais <1,5 gr..

