

QUINTA NOGUEIRA

RESERVA Branco 2016

Vinho: É um *blend* elaborado a partir de uvas das castas Arinto e Encruzado, com a denominação de “Vinho Regional de Lisboa” ou “IGP Lisboa” (*Indicação Geográfica Protegida* Lisboa)

Vinhas: Uvas das castas Arinto e Encruzado vindimadas na vinha “Miranda”, na Quinta do Porto Nogueira, em Alguber, distrito de Lisboa. Colocamos especial ênfase nas questões ambientais e de saúde, sendo a vinha cultivada com recurso a práticas sustentáveis certificadas 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. Recorremos à não mobilização do solo e aplicamos estrume de origem natural.

Superfície das Vinhas: A vinha “Miranda” tem uma área de cerca de 1,4 hectares.

Orientação Solar das Vinhas: Este-Oeste (E-W).

Tipo de Solos: Argílio-calcários.

Composição do Blend: cerca de 60% Arinto e 40% Encruzado.

Anos de plantação: 100% em 2012

Vindima: Vindima para caixas de 18 kg, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto ótimo 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 inox de pequena capacidade.

Acabamento e Estágio: Fermentação parcial em barricas de carvalho francês com topos em acácia, seguida de *batonnage* durante 120 dias. Estágio em barrica durante 9 meses. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de Prova: Cor citrina, com aromas de fruta de polpa e notas de tosta. Na boca, complexo e elegante, frescura integrada com untuosidade a proporcionar final longo e persistente.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 12%; Acidez total 5.2 g/dm³; PH 3.37; Açúcares totais 2.1 g/dm³.

