

LUA CHEIA

S A V E N

Lua Cheia em Vinhas Velhas Reserva Branco

Douro

Produtor: Lua Cheia - Saven, Lda

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Vinha Velha com mais de 23 castas identificadas, dominadas pelo Viosinho

Ano de Colheita: 2019

Vinificação: Desengaçe e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas. A fermentação decorreu em cuba inox com temperatura controlada até cerca de 3/4 do açúcar ser esgotado pelas leveduras. Uma vez que, após esta fase, a temperatura de fermentação já não consegue subir dramaticamente, o mosto em fermentação foi passado para barricas novas de carvalho francês onde fermentou o restante açúcar. 8 meses em barrica sobre borras totais, sofreu "batonnage".

Solo e clima: Quente e seco, grandes amplitudes térmicas. Solo xistoso.

Cor: Citrino pálido.

Aroma: Excelente intensidade aromática, dominada pela mineralidade.

Boca: Excelente volume, frescura, equilíbrio e persistência. Final fresco e persistente.

Gastronomia: Ideal para acompanhar peixes e carnes brancas.

Álcool: 13% alc/vol

Acidez total: 5.6 g/l

Açúcar Residual: 0.7 g/l

pH: 3.26

Prémios

Colheita 2019

- . 89 pontos - Wine Enthusiast, Junho/Julho 2021
- . 89 pontos - RobertParker.com, Review by Mark Squires, Março 2021

Colheita 2018

- . Medalha de Bronze - International Wine Challenge 2020 - Tranche 1
- . 16 pontos - JancisRobinson.com review by Julia Harding, Outubro 2019
- . 87 pontos - RobertParker.com, Review by Mark Squires, Agosto 2019

