

## QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

### VINHO BRANCO - COLHEITA 2017

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Arinto (100%)

#### Vinificação

As melhores uvas da nossa Quinta do Poço do Lobo, foram colhidas no momento ideal de maturação, desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado a 10 °C. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto foi clarificado e fermentou em barricas avinhadas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses. O estágio sobre borras prolongou-se por 8 meses. Foi engarrafado em Novembro de 2018.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Amarela citrina.

##### Aroma

Muito rico e complexo, notas de citrinos, maça ácida, flores secas, complexadas por uma elegante mineralidade. As notas de madeira estão bem integradas.

##### Sabor

Possui boa frescura gustativa, é rico e persistente, características que lhe conferem excelente aptidão para envelhecer.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,27
Acidez total (g tartárico/l):	6,40
Açúcares totais (g/l):	1,8
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	92

#### Consumir

10/12 °C

#### Potencial de envelhecimento

No mínimo 5 Anos

#### Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras e outros mariscos, bem como carnes magras, entre outras iguarias.

#### Prémios

Medalha de Prata – Portugal Wine Trophy 2019

