Conde de Vimioso Reserva Branco 2017



Tipo: **Branco**

Produtor: **Falua - Sociedade de Vinhos, S. A.**

Marca: **Conde Vimioso**

Certificação:

Castas: **Arinto**

Solo: **Arenosos**

Conde de Vimioso Reserva Branco 2017 é um vinhos branco de Tejo produzido pela Falua com os melhores cachos de arinto da colheita de 2017, graduação alcoólica de 13º.

NOTAS DE PROVA

Aroma intenso, predominando notas citricas, minerais e um elegante toque de especiarias. Sabor complexo, onde a estrutura e a acidez combinam na perfeição com uma frescura mineral de grande elegância, conferindo-lhe um longo final de boca.

ESPECIFICAÇÕES
Álcool: 13% vol.
Acidez total: 6 g/l
Açúcares Redutores: <4 g/l

VINDIMA
Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO
Ao chegarem à adega as uvas foram arrefecidas a 5ºC. Após o esmagamento, ocorreu uma maceração pelicular, uma prensagem suave e uma maceração longa de 8 dias a 6ºC, com borra. O mosto foi clarificado por decantação, seguindo-se a fermentação alcoólica. O lote fermentou em barricas de carvalho francês de 2, 3 e 4 anos onde permaneceu sobre as borras durante 1 ano.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE