



QUINTA DOM VICENTE *Branco – Reserva 2022*



Região
DOC Dão



Castas
Encruzado e Malvasia Fina



Vinificação

A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é transfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é sulfitado. Alguns dias depois é transfegado para outro depósito de inox e aí fica alguns meses com ligeira "batonnage". Aquando da preparação para engarrafamento sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático.



Gastronomia

Pode acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves.



Servir a 10°C



Notas de Prova

De cor citrina, com aromas frescos, fruta branca madura, florais e notas cítricas. Boca com bom equilíbrio entre estrutura e volume, mostrando a mineralidade típica. O ligeiro estágio em madeira conferiu algumas notas tostadas e doces, dando mais volume e potencial gastronómico ao vinho, sem perder a vivacidade.



Detalhes Técnicos

Álcool: 13% vol.
Acidez Total: 4,99 g/L
pH: 3,52



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 307kj/77kcal
Gordura: 0g | Saturada: 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,24g | dos quais
açúcar: 0,24g
Proteína: 0g
Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815850
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99