



QUINTA DOM VICENTE *Branco – Vinhas Velhas Grande Reserva 2022*



Região
DOC Dão



Castas
Várias castas em Vinhas Velhas



Vinificação

A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se esmagamento a frio com uvas inteiras em prensa, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a baixa temperatura. De seguida o mosto limpo passa para barricas de carvalho francês até final da fermentação alcoólica. Depois o vinho fica ainda alguns meses nas barricas com ligeira “batonnage” em borra fina até momento de engarrafamento, quando sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma ligeira filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Assim, sendo um produto apenas com estabilização natural é suscetível de criar depósito ao longo do tempo em garrafa.



Gastronomia

Pelas características da casta e processos de vinificação, temos um branco para beber desde já mas também com boas capacidades de envelhecimento em garrafa, onde vai aumentar a sua complexidade em boca e nariz. Vinho gastronómico, podendo acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos.



Servir a 12°C

Notas de Prova



De aspeto citrino palha, resulta um vinho com paladar estruturado e fresco, com aromas doces tostados bem integrados e frutada branca madura. Mostra frescura e mineralidade em equilíbrio com boa acidez e volume, untuoso e complexo, dando grande potencial gastronómico.



Detalhes Técnicos

Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,27 g/L
pH: 3,34



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 304kJ/72kcal
Gordura: 0g | Saturada: 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,17g | dos quais
açúcar: 0,17g
Proteína: 0g
Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815539
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99