

Quinta da Garrida Reserva

Branco 2017



13,0
%vol

 10 - 12 °C



Aroma intenso muito delicado, com nuances de fruta de polpa branca e suaves tostados. Notas minerais bem integradas



Equilibrado e com final de boca longo e intenso. A mineralidade deste vinho é uma das suas principais características.



40% fermentou e estagiou durante 3 meses em barricas de 1 ano de carvalho francês.



QUINTA DA GARRIDA RESERVA BRANCO 2017



DENOMINAÇÃO: Vinho Branco DOC Dão

CASTAS: Encruzado

ESTÁGIO: 40% fermentou e estagiou 3 meses em barricas de 1 ano de carvalho francês

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Granítico

PRIMEIRA COLHEITA: 2011

HISTÓRIA:

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela na região do Dão, a Quinta da Garrida distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer.

Devido a ser repartida por várias parcelas, os vinhos da Quinta da Garrida são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais e cheios de frescura.

PERFIL:

O ano de 2017 caracterizou-se pela ausência de pluviosidade, que se aproximou de seca e conduziu a um atraso do ciclo vegetativo e desse modo previu-se uma vindima algo tardia. Estas condições provocaram uma atraso da maturação das uvas que em certas variedades, atingiu cerca de 10 dias. O Verão decorreu com temperaturas amenas mas com ausência de precipitação, o que salvaguardou os aromas e sabores das uvas brancas.

Durante a vinificação, existe uma maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se apenas o mosto lágrima mais puro.

O Quinta da Garrida Reserva Branco 2017 é elaborado exclusivamente a partir da casta Encruzado, típica e exclusiva da região do Dão. 40% do vinho é fermentado em barricas de carvalho francês de 1 ano e ao qual é feito *battonage* (remexer as borras finas para incremento da estrutura gustativa do vinho) durante 3 meses.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 2,99

Açúcar Residual (g/l): 0,5

Acidez Total(g/l AT): 5,4

SO2 Total (mg/l): 116

Temperatura de Serviço: 10-12 °C

NOTAS DE PROVA:

De cor amarela esverdeada muito pálida. Aroma intenso muito delicado com nuances de fruta de polpa branca e muito suaves tostados. Equilibrado e com final de boca longo e intenso. Notas minerais perceptíveis no aroma e sabor que lhe conferem complexidade e longevidade. Boa acidez, refinado e elegante. Enorme capacidade evolutiva

GASTRONOMIA:

Os vinhos elaborados com a casta Encruzado, como é o caso do Quinta da Garrida Branco, combinam muito bem com carnes leves, peixes gordos e saladas com marisco.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: