

LV RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto e Verdelho

O VINHO

- Castas: 50% Arinto e 50% Verdelho
- Idade das vinhas: 15 e 20 anos

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de talhões previamente seleccionados, transportadas em caixas de 22 kg, foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengaçadas e prensadas, o mosto foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Após o início da fermentação alcoólica em cuba o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês, onde efectuou a fermentação alcoólica, com temperaturas controladas de 15º C durante um período de 30 dias.

ESTÁGIO

Envelhecimento: 9 meses de estágio em barricas carvalho francês, com bâtonage nas borras finas.

NOTAS DE PROVA

Cor citrino brilhante, nariz com aromas frescos de frutos citrinos e suaves notas florais. Excelente projecção e persistência aromática onde se destaca uma, mineralidade marcante. Na boca tem início fresco e envolvente, evoluindo para um vinho texturado, de excelente volume, marcado por notas minerais bem integradas numa acidez vibrante. Termina fresco equilibrado e com excelente persistência

SERVIR / DESFRUTAR

peixe, cozinha asiática, carnes brancas e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



ALENTEJO