

# 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 selecionados, 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 8oC 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 efetuou a fermentação alcoólica, com temperaturas controladas de 15°C durante um período de 30 dias.

**ESTÁGIO**

10 meses de estágio em barricas de carvalho francês, com bêttonage nas borras finas.

**NOTAS DE PROVA**

Cor citrino brilhante, nariz com aromas frescos de frutos citrinos e suaves notas florais. Excelente projeção 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