

QTª VALE DE FORNOS RESERVA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | António Ventura e David Ferreira

CASTAS

Arinto, Chardonnay e Gewürztraminer

O VINHO

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recolhida em caixas de 20 kg. Maceração pelicular em Cuba durante 12 horas. Prensagem, inertizada seguida de decantação por flotação. Fermentação em bica Aberta a temperaturas de 14-18°C, com constante levantamento das borras.

ESTÁGIO

6 meses em barricas usadas de carvalho Francês de grande formato (350L) com batónnage das borras finas semanal.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina e límpida, de aroma subtil e fino, com apontamentos de ameixa branca e notas pederneiras. Em boca o vinho é intenso e untuoso, com uma acidez vincada, que irá permitir um envelhecimento positivo seguramente nos próximos 5 anos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,2% | **Acidez Total:** 6,2 g/L



TEJO