



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO RESERVA BRANCO 2024

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

- DO Douro

CASTAS

- 80% Arinto + 20% lote de Viosinho e Rabigato

ENÓLOGO

- Luís Leocádio

VINHA

Vinhas situadas nas íngremes encostas do Rio Pinhão a uma cota média de 400 mts, com um solo de origem xistosa, pobre e acidatado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

VINIFICAÇÃO

As uvas frescas vindimadas à mão, em caixas de 20 kg são rapidamente transportadas para a adega onde são desengaçadas, esmagadas e colocadas em cuba onde fazem uma ligeira maceração pelicular sendo após, ligeiramente prensadas. Dois terços da fermentação ocorreu em Inox a temperatura controlada de 12 - 14°C durante 2 semanas e o último terço em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho estagiou sobre as borras, com battónage semanal, durante 9 meses, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTES

Uvas, conservante e antioxidante (sulfitos), agentes estabilizadores (ácido metatartárico).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL 100 ml

Energia	321 Kj / 77 Cal.
Teor Alcoólico	13,5%
Açúcares totais	0,6 g
Acidez total	6,4 g
Ph	3,22 g
Hidratos de carbono	0,9 g

Manter em local fresco e seco. Evitar exposição a luz solar

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha. Notas de fruta citrina (toranja e limão), baunilha e cereal tostado de grande elegância. Sabor fresco e mineral, com grande persistência.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem charcutaria especiada, peixes assados no forno, carnes brancas e ainda queijos de estrutura média. Servir a 10°C.

