

95 ANOS DE HISTÓRIA

COLHEITA 2014

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto (100%)

Vinificação

Este vinho elaborado de forma ancestral, sem adição de produtos enológicos, à exceção de dióxido de enxofre, foi criado a partir das melhores uvas da casta Arinto, da nossa Quinta do Poço do Lobo, que foram colhidas manualmente em 23 de Setembro de 2014, desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado durante 48 horas. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto foi clarificado e fermentou em barricas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 4 meses. O estágio sobre borras, em barrica, prolongou-se por 8 meses. Foi engarrafado diretamente das barricas em Julho de 2015, sem qualquer clarificação, como outrora era hábito.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Muito complexo, com evidentes notas minerais (pederneira), pólvora, fósforo, vegetal seco, citrinos e de flores secas. As notas de madeira estão perfeitamente integradas.

Sabor

Possui grande frescura gustativa, é elegante e bastante persistente, características que lhe conferem excelente aptidão gastronómica e para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

| | |
|-------------------------------|------|
| Álcool (% vol.): | 12,8 |
| Acidez volátil (g acético/l): | 0,39 |
| Acidez total (g tartarico/l): | 6,50 |
| pH: | 3,18 |
| Extracto seco total (g/l): | 23,6 |
| Açúcares totais (g/l): | 1,7 |
| SO ₂ Total (mg/l): | 119 |

Consumir

12/14 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras, queijos, bem como carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

