

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 15oC durante um período de 30 dias.

ESTÁGIO

10 meses de estágio em barricas de 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 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%

