



Quinta das Brôlhas

Vinhos de Quinta - Casa de campo turismo rural

Quinta das Brôlhas Colheita Branco 2012

Conceito

Vinho produzido a partir das tradicionais castas brancas durienses, nomeadamente o Viosinho, o Rabigato e a Malvasia Fina, produzidas em vinhas de cota elevada, com uma qualidade consistente de ano para ano. Vinho elegante e alguma capacidade de envelhecimento, para acompanhar pratos de confecção sofisticada.

Vindima

A vindima de 2012 foi das mais tardias dos últimos anos devido ao clima moderado, que permitiu obter maturações lentas e equilibradas em termos de acidez e açúcares. A vindima, decidida após análise de bagos, decorreu em finais de Setembro chegando as uvas em excelente estado sanitário. O transporte para a adega fez-se em caixas de 25 kg.

Tecnologia

Após o esmagamento e a prensagem, o mosto sofreu uma decantação estática durante 24 h. A fermentação decorreu em cuba de aço inox, a cerca de 18 ° de temperatura. O engarrafamento foi feito em Junho de 2012, tendo saído o vinho para o mercado após um mês de estágio em garrafa..

Descrição

Cor amarelo citrino e aspecto brilhante. O aroma é delicado, com agradáveis notas de frutos cítricos e minerais. Surpreende pelo sabor, dominado pela frescura e leveza devido a uma excelente acidez natural. É ideal para acompanhar pratos de peixe, alguns de bacalhau e carne de aves. É igualmente excelente no acompanhamento de aperitivos.

Análise química

Teor alcoólico 14,14 % (v/v)
Acidez volátil 0,3 g/dm³
Acidez total 5,8 g/dm³
pH 3,10

Enólogo: Professor Virgílio Loureiro

