



## MARQUÊS DE ALMEIDA GRANDE RESERVA BRANCO 2016

### UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas da Beira Interior, na zona de Figueira de Castelo Rodrigo, das castas Síria, Fonte Cal e Arinto.

### COLHEITA

À semelhança do que aconteceu em 2015, registaram-se nesta região durante o Inverno e a Primavera, uma pluviosidade abundante e temperaturas abaixo da média, o que provocou um atraso no ciclo vegetativo das cepas. Um Verão quente e seco originou alguma falta de homogeneidade das maturações, obrigando a um rigoroso e quase diário controlo no terreno, para se alcançar o ponto ideal de amadurecimento das uvas. Alguma pluviosidade durante a Vindima permitiu equilibrar a acidez natural. Da conjugação destes factores resultaram, assim, vinhos com grande expressão aromática, equilibrados, frescos e com boa acidez.

### VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, as uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 12h. Após este período sobre atmosfera inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada entre 12 e 14°C. Os vinhos fermentaram e estagiaram em barricas de 300L de Carvalho Francês, por um período de 8 meses.

### NOTAS DE PROVA

Um vinho novo de Cepas Velhas. Aromaticamente é um vinho muito fresco, com fruta cítrica, em harmonia com ligeiras nuances florais e fortes notas minerais típicas do Terroir. Nota-se a presença da madeira de uma forma elegante e harmoniosa. Termina longo e persistente. É um branco ideal para acompanhar, peixes, mariscos e carnes brancas. Servir ligeiramente fresco, entre 8 e 12°C.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016

DENOMINAÇÃO: DOC BEIRA INTERIOR

LOTE: L-MAVB16 (Síria, Fonte Cal e Arinto)

VINHAS: Vinha de Santa Maria (Vermiosa)

ESTÁGIO: 8 Meses em barricas novas de carvalho francês com battonage

ÁLCOOL: 12.5%

ACIDEZ TOTAL: 5.87 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,31 g/L (ácido acético)

pH: 3,27

SO2 Livre: 25 mg/L

SO2 Total: 86 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 4,4 g/L

ENGARRAFAMENTO: Maio de 2017

EAN: 560 671 056 713 7

SCC 14 (Caixas de 6) : 15606710583158

SCC 14 (Caixas de 12):

