

VINHA DO BISPADO { RESERVA BRANCO 2016

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior das castas Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

COLHEITA

O ano de 2016 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com uma precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até finais de Junho, e rematado com um Verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada. Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada. Estamos em presença de uma colheita prometedora.

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.

NOTAS DE PROVA

Fruta, fresca, equilíbrio complexadas por um ligeiro estágio em madeira são as principais características deste vinho. Aromas com notas de pêssego e final longo e mineral.

Este vinho é um branco ideal para acompanhar peixes, mariscos, carnes brancas e saladas. Servir ligeiramente fresco, entre os 11 e os 12°C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: QBRVB16 (Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho)

VINHAS: Quinta do Bispedo no Douro Superior

ESTÁGIO: 6 Meses barricas de carvalho
Françês (50%) e Aço Inox (50%)

ÁLCOOL: 12,00 %

ACIDEZ TOTAL: 5,50 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g/L (ácido acético)

pH: 3,26

SO2 Livre: 33 mg/L

SO2 Total: 113 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 4,4 g/L

ENGARRAFAMENTO: Setembro 2017

EAN: 560 671 056 114 2

SCC 14 (Cx 6): 156 067 105 611 49

SCC 14 (Cx12): 156 067 105 611 01

