



ARCOSSÓ BRANCO RESERVA



País, Região e Sub-região

Portugal / Trás-Os-Montes / Chaves



Vinhedo

Vinha de média altitude (375 metros acima do nível do mar), exposta ao sul, com 20% de solo em declive e de origem granítica.



Uva

35% Arinto , 25% Alvarinho, 25% Vinha Velha e 15% Códega do Larinho



Safra

2019



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação alcoólica de 50% das uvas em barricas de carvalho francês com “battonage” durante 10 meses. Estágio em garrafa por mais 2 meses.



Notas de Degustação

Cor amarela pálida. Intensa combinação de frutos maduros de pomar. Paladar suave com delicioso toque cítrico. Recomenda-se decantar 60 minutos antes de servir. Temperatura de serviço de 12°C.



Harmonização

Ideal com peixes ricos assados, bacalhau e carne de cabrito.



Sobre a Vinícola

Resultado da harmonia perfeita entre a natureza e o homem, nos 12 hectares da quinta produz-se, desde 2005, um vinho de excelência. De produção inteiramente artesanal, complementada por uma enologia de baixa intervenção e elevada vigilância, todos os vinhos tintos são transformados com pisa a pé, ao passo que os brancos e o rosé, resultam de uma colheita realizada antes do nascer do Sol. A constante procura da perfeição na elaboração dos vinhos faz o amante do vinho descobrir em cada garrafa aromas complexos, únicos, rematados por densos e prolongados final de boca. A quinta pratica uma enologia minimalista, assente de forte atenção que procura exprimir todo o potencial das uvas. A seleção e o momento de recolha fazem-se de acordo com o ponto ótimo de maturação, casta a casta, por identificação de microzonas homogêneas em cada uma delas. A colheita é realizada manualmente e a sua seleção é submetida a um segundo processo de triagem.