



# BARCA DO INFERNO BRANCO RESERVA



## País / Região / Sub-região

Portugal/ Lisboa / Alenquer-Santana da Carnota



## Notas de Degustação

Aroma vibrante, mas contido a fruta branca com um toque mineral. Corpo magnífico com final muito prolongado.



## Vinhedo

Vinha com mais de 40 anos de idade, de baixa altitude (225 metros acima do nível do mar). Solo de origem sedimentar, apresenta textura franca com elevado teor em calcário. Solo de origem vulcânica (afloramento de rocha vulcânica). Clima ameno com marcada influência do Oceano Atlântico.



## Harmonização

Ótimo com peixes grelhados ou assados, bacalhau e queijos fortes.



## Sobre a Vinícola

Garrocha é a marca de vinhos da Família Macieira, criada à volta da vinha e do vinho, que se dedica à produção de vinhos unicamente das uvas dos seus três terroirs e Quintas: Garrido, Gaia e Sans Souci. A Quinta do Garrido é o local da sede da empresa, Sociedade Agrícola Quinta do Garrido Lda., e onde se encontra a adega. Nesta Quinta encontram-se inúmeras parcelas e talhões com as mais variadas castas. Nas brancas, Fernão Pires e Arinto. Os vinhos originados a partir destas uvas caracterizam-se essencialmente por ótimas notas aromáticas florais e excelente frescura, respectivamente. Nas tintas, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Castelão, Syrah, Tempranillo, Tinta Roriz, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Alicante Bouschet e Vinhão. Os vinhos originados a partir destas castas possuem características com grande estrutura com aromas florais e de frutas silvestres. O objetivo principal é oferecer vinhos com um caráter próprio que só poderiam ser produzidos pela experimentação de técnicas de gerações anteriores aliadas às práticas únicas de vitivinicultura e enologia.



## Uva

50% Arinto (solo calcário) e 50% Arinto (solo vulcânico)



## Safra

2020



## Teor alcoólico

13%



## Colheita

Manual



## Vinificação

O blend foi feito com duas parcelas distintas da uva Arinto com maturação pelicular durante 24 horas. Fermentação em barrica de carvalho. Em seguida, o mosto é colocado em cuba de betão onde se realizou o processo de battonage durante um mês até o engarrafamento.