



CAVES SÃO JOÃO

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

VINHO BRANCO - COLHEITA 2023

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto

VINIFICAÇÃO

As melhores uvas da nossa Quinta do Poço do Lobo, foram colhidas no momento ideal de maturação, desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado a 10°C. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto foi clarificado e fermentou em barricas avinhadas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica, efectuou-se *bâttonage* durante 5 meses. O estágio sobre borras prolongou-se por 8 meses. Foi engarrafado em Novembro de 2024.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Muito rico e complexo, notas de citrinos, maçã ácida, flores secas, complexadas por uma elegante mineralidade. As notas de madeira estão bem integradas.

Sabor

Possui boa frescura gustativa, é rico e persistente, características que lhe conferem excelente aptidão para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,0
Acidez volátil (g/l):	0,32
Acidez total (g/l):	7,1
Açúcares totais (g/l):	1,7

Consumir

10/12°C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 5 anos.

Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras e outros mariscos, bem como carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

