

Ficha técnica Birtudes Reserva 2022



Castas: 80% Maria Gomes, 20% Bical

Colheita: 2022

Certificação: DOC – Denominação de origem controlada

Enologia e Viticultura: João Costeira

Solos: argilo-arenosos

Vinificação

Na chegada à adega as uvas foram prensadas, cacho inteiro, de forma suave, e o mosto decantou naturalmente durante 24h, sem frio. A fermentação iniciou-se de forma espontânea, com leveduras indígenas, 50% em inox, e o restante em barrica de carvalho francês.

O vinho estabilizou de forma natural, sem colagens e filtração. Estagiou durante 9 meses sobre borras finas e 6 meses em garrafa. Foram engarrafadas em junho de 2023, 450 garrafas de 750ml.

Pode apresentar depósito, que não altera em nada as suas qualidades.

Notas de Prova

Cor amarela, com boa intensidade no nariz, notas aromáticas a marmelo, a maçã reineta, e a caramelo.

Na boca é elegante, com uma acidez persistente, e notas de mineralidade.

Acompanha sushi, pratos de peixe e carnes grelhadas. Deve ser servido entre os 12-15°C.

Análises

Álcool: 12,5%

Acidez total: 6,9 g/l

pH: 3,13

Açúcares residuais: <1,5 g/l