



Real Cave do Cedro
www.rcedro.com

Aleixo
FAMILY WINES

Reserva Aleixo Branco | Bairrada | 2020

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação:	Reserva Aleixo Branco 2020
Enólogo:	Ricardo Aleixo
Produtor:	Real Cave do Cedro
Designação oficial:	DOC
Tipo:	Branco
País:	Portugal
Região:	Bairrada
Castas:	Bical e Maria Gomes
Colheita:	2020

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ABV a 20°C%:	12
Acidez total em TH2 g/L:	4,93
Acidez volátil em ácido acético g/L:	0,73
Açúcares redutores g/dm3:	1,2
Total de SO2 mg/L:	142

NOTAS DE PROVA

Branco de tons palha brilhante e dotado de uma mineralidade bem presente. Um vinho que apresenta um complexo bouquet aromático onde encontramos facilmente notas florais e de toranja, resultados de uma maturação atempada e da preservação dos aromas típicos destas duas castas. A acidez continua a marcar de forma equilibrada o perfil deste grande branco. Apesar da sua juventude o sentimento final é de que estamos já perante um vinho muito completo e evoluído.

TERROIR

A Bairrada está inserida no clima mediterrânico e as vinhas desta região estão também sob uma forte influência Atlântica devido à sua localização. O solo argiloso e calcário onde crescem é capaz de causar o *stress* necessário na fase da pré-colheita para conferir notas minerais. A baixa altitude e a grande amplitude térmica durante o estado de maturação são também fatores importantes que influenciam os vinhos da Bairrada.

LOGÍSTICA

Tipo de Garrafa:	Bordalesa
Capacidade:	75 cl
Garrafas por caixa:	6
Dimensões da caixa:	22 x 33 x 15,5cm
Peso Bruto:	8,04 Kg
Palete:	Europalet (120 x 80 cm)
Caixas por palete:	125
Caixas por fiada:	25
Número de fiadas:	5
Peso Bruto:	1028 kg

MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas antes de serem dirigidas para a prensa onde o mosto é separado das películas de forma gradual e delicada. Após um a dois dias de repouso, o mosto resultante é decantado e seguidamente inoculado com leveduras selecionadas. A fermentação é feita em condições de temperatura controlada (18° - 22°C) preservando desta forma os aromas varietais. Após esta fase o vinho passa por um período de cerca de 14 meses de estabilização tartárica e decantação natural sem que ocorra fermentação maloláctica para que preserve os aromas primários e a sua acidez característica. Após este período o vinho, bioquimicamente estável e limpo, encontra-se pronto para o engarrafamento.

IDADE

14 meses em cuba inox com temperatura controlada. 10% do vinho cumpriu o estágio em contacto com madeira de carvalho francês.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 8 - 10°C. Este vinho pode ser acompanhado de vários grelhados com pouca gordura, como as carnes brancas ou o salmão. Destaca-se também no acompanhamento de *sushi*.

IMAGEM

