



Real Cave do Cedro

www.rcedro.com

Aleixo  
FAMILY WINES

## Superior Aleixo Branco | Bairrada | 1996

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação:	Superior Aleixo Branco 1996
Enólogo:	Abel Aleixo
Produtor:	Real Cave do Cedro
Designação oficial:	DOC
Tipo:	Branco
País:	Portugal
Região:	Bairrada
Casta de uvas:	Maria Gomes e Bical
Colheita:	1996

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

APV a 20°C%:	12
Volume a 20°C g/cm3:	0,990
Extrato seco total g/dm3:	17,0
Acidez total em TH2 g/L:	4,72
Acidez volátil em ácido acético g/L:	0,22
Açúcares redutores g/L:	0,5
pH:	3,30
Total de SO2 mg/L:	27

### NOTAS DE PROVA

Ao longo de mais de duas décadas, este vinho desenvolveu uma cor dourada intensa e brilhante com tons verdes-claros. Estamos perante um vinho que por entre notas de frutos secos e mel, transporta uma exuberância e uma elegância de forma perpétua. Podemos também encontrar neste vinho complexos sabores de fruta caramelizada e uma ligeira acidez.

### 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 argilo-calcário onde crescem é capaz de conferir notas minerais e causar o *stress* necessário na fase da pré-colheita. 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:	30 x 24 x 16 cm
Peso Bruto:	7 kg

### VINIFICATION METHODE

As uvas foram colhidas manualmente e desengaçadas antes de serem levadas à prensa onde o mosto foi separado das cascas. Após dois dias de repouso, o mosto foi decantado e seguidamente inoculado com leveduras selecionadas. A fermentação procedeu de forma natural e terminou tranquilamente. Depois desta fase, o vinho passou por um período de 8 meses de estabilização tartárica e decantação natural sem fermentação maloláctica para preservar os principais aromas e a sua acidez característica. Passados estes meses, o vinho bioquimicamente estável e lípido estava pronto para o engarrafamento e envelhecimento de forma a criar uma experiência completamente diferente e única

### IDADE

26 anos em garrafa, em ambiente controlado de temperatura e humidade, protegido da luz.

### SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 12 - 14°C. Soberbo por si só, e capaz de sobressair maravilhosamente com pratos de massa com tomate ou peixe, incluindo caldeiradas de peixe.

### IMAGEM

