



PRINCIPAL GRANDE RESERVA BRANCO 2019

QUINTA COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, com a casta mais famosa do planeta e uma vinificação exclusiva por gravidade, produzimos o nosso vinho branco mais emblemático, capaz de ombrear com qualquer vinho de classe mundial produzido à base de Chardonnay.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal (DOC Bairrada)
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Chardonnay (95%), Arinto (5%)
VINIFICAÇÃO	Ligeira maceração pré-fermentativa a frio. Prensagem suave na prensa "Coquard". Fermentação por parcelas, em aço inoxidável com controlo de temperatura, passando depois para barricas de 300 litros carvalho francês (15% novas) onde termina a fermentação e inicia o estágio. <i>Bâtonnage</i> apenas nos primeiros meses (4 a 6 meses). Malolática pode ocorrer em algumas barricas. O estágio nas barricas dura entre 6 a 9 meses, passando depois para grandes tonéis de 2000 litros de madeira usada (carvalho francês) onde permanece entre 12 a 15 meses até ao engarrafamento. É lançado no mercado com no mínimo 3 anos em garrafa.
NOTAS DE PROVA	Dourado brilhante. Aromas de ananás fresco, avelã, baunilha e um suave amanteigado e tostado a envolver o conjunto. Encorpado, com uma textura extremamente sedosa, uma acidez vibrante e um final mineral muito longo e sumarento.
SERVIÇO	Servir entre 8-10 C°.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 2032-34.
ANÁLISES	pH - 3,30 Acidez Total - 5,26 g/l (expressa ác. tartárico) Açúcar Residual - 1,3 gr/l Álcool - 14,49%
PRODUÇÃO	5.261 (0.75L), 358 (1.5L), 50 (3L)
IMPrensa	Ainda não provado

