



CARVALHEIRA
WINECREATORS

ANTE ÆQUINOCTIUM VERANUM
GRANDE RESERVA BRANCO 2019- 25th HARVEST

Região/Certificação: DOP Bairrada – Portugal.

Castas: Bical (100%).

Viticultura: **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-calcáreo. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 30 anos. **Produtividade** – 4 Ton/Ha.

Vinificação: Vindima manual em 07//09/2019. Refrigeração das uvas durante 24 horas. Desengace total das uvas. Maceração pelicular durante 60 horas a 10 °C. Prensagem até 1 bar. Decantação do mosto durante 36 horas. Fermentação em barricas, durante 20 dias a 18 °C. Maturação longa em barricas, sobre borras, com băttonage, durante 24 meses.

Análise Sensorial: Cor amarela palha pálida. Aroma muito fino e complexo, com notas dominantes de flores secas, mel, pederneira, giz, casca de citrinos, frutos de polpa branca e barrica. Na boca é muito fresco, seco, estruturado, volumoso e longo.

Análise Físico-Química: **Álcool** – 12,2 % vol. **Acidez volátil** – 0,28 gr acético/L. **Acidez total** – 6,31 gr tartárico/L. **pH** – 3,17. **SO₂ Total** – 136 mg/L. **Extracto seco total** – 23,4 gr/L. **Açúcares totais** – 1,6 gr/L.

Temperatura de Consumo: 10 - 12 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

Potencial de Envelhecimento: 8 a 10 anos.

Acompanhamento: Peixes, mesmo com molhos ou fumados, mariscos grelhados carnes brancas, variedade de queijos, etc.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

Imprensa: Ainda não apresentado à imprensa.

Embalagem: CX Madeira 3x750 mL – **Peso:** 6,648 Kg. **m3:** 0,0095. **EAN:** 0087169784545.



14/03/2023

www.carvalheira-wines.com

info@carvalheira-wines.com