



Real Cave do Cedro

www.rcedro.com

Aleixo  
FAMILY WINES

# Grande Reserva Aleixo Family Collection | Bairrada | 2023

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação: Grande Reserva Aleixo Family Collection 2023  
Enólogo: Ricardo Aleixo  
Produtor: Real Cave do Cedro  
Designação oficial: D.O.C.  
Tipo: Branco  
País: Portugal  
Região: Bairrada  
Casta de uvas: 50% Bical, 50% Maria Gomes  
Colheita: 2023

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

APV a 20°C%: 12  
Acidez total em TH2 g/L: 5,9  
Acidez volátil em ácido acético g/L: 0,44  
Total de SO2 mg/L: 129

## NOTAS DE PROVA

Um vinho límpido de cor amarelo citrino e com brilho vivo.

A sua complexidade aromática conjuga o limão e a toranja com nuances de ameixa branca e melão.

O estágio em barrica faz-se sentir de forma equilibrada e a sua mineralidade bem marcada em boca criam uma profundidade harmoniosa.

Vinho seco com uma acidez vivaz, uma textura pronunciada e levemente cremosa, deixando um final fresco e memorável.

## 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 15,5 cm  
Peso Bruto: 8,04 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 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 estável e bioquimicamente limpo encontra-se pronto para engarrafamento.

## IDADE

10 meses em cuba inox com temperatura controlada. 25% do vinho cumpriu 9 meses de estágio em contacto com madeira de carvalho francês.

## SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 8 - 10°C. A elegância e a mineralidade subtil deste vinho fazem dele o par ideal e versátil para marisco e peixe grelhado, realçando os delicados sabores do mar. A sua acidez vivaz equilibra requintadamente pratos com molhos cremosos, acrescentando frescura e complexidade.

## IMAGEM

