

Birtudes Branco Reserva 2023

Elaborado com as castas Maria Gomes (50%) e Bical (50%), é um vinho que pretende expressar a elegância de duas das principais castas autóctones da Bairrada. Com origem numa vinha localizada em S. João da Azenha, caracterizada maioritariamente por solos argilo-arenosos.

Na chegada à adega as uvas são prensadas de forma suave, e o mosto é decantado 24h sem frio. A fermentação inicia-se de forma espontânea, com leveduras indígenas, 50% em inox, e o restante em barrica de carvalho francês.

O vinho é estabilizado de forma natural, sem colagens e filtração. Uma parte do lote estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês e o restante em inox. No final do Inverno de 2024 já com o lote final feito, estagiou 12 meses em inox e foi engarrafado em Setembro de 2025.

Notas de Prova

Cor amarela, com boa intensidade no nariz, notas aromáticas e florais, a maçã assada, a mel e a caramelo. As notas de fruta seca também se destacam com aromas a amêndoa. Na boca é elegante com uma acidez viva, e notas de mineralidade.

É um vinho autêntico, elegante, com um final de boca persistente.

Ficha técnica Reserva 2023

Castas: 50% Maria Gomes, 50% Bical

Colheita: 2023

Certificação: DOC – Denominação de origem controlada

Enologia e Viticultura: João Costeira

Solos: argilo-arenosos

Analises

Alcool: 12,5%

Acidez total: 6,1 g/l

pH: 3,13

Açúcares residuais: <1,5 g/l

Valor Energético (KJ): 290KJ/100ml

Valor Energético (Kcal): 70Kcal/100ml