

Q

QUINTA DE CARAPEÇOS



RESERVA branco

Região: Vinho Verde
Denominação: Regional Minho
Sub-Região: Amarante
Casta: Alvarinho
Teor Alcoólico: 14,5% vol.
Acidez Total: 5,7 g/L ac. tartárico
pH: 3,37
Açúcar Residual: 1,9 g/L

A pensar no Inverno, este Quinta de Carapeços Reserva associa a juventude, característica dos vinhos desta região, à capacidade de envelhecimento proporcionado pelo teor alcoólico que possui e pelas barricas onde estagiou.

É um vinho encorpado, complexo, equilibrado, com notas de frutos cítricos e tropicais, boca suave com um toque a madeira doce e fim bastante prolongado e persistente.

A elaboração deste distinto vinho, pela paciência na espera da maturação adequada nas uvas utilizadas, bem como pelo cuidado no processo de vinificação utilizado, capacitou-o para satisfazer os consumidores mais exigentes.

Consumo: Servir a uma temperatura de 9 °C a 11 °C.

Vinificação: Prensagem suave após 6 horas de maceração pelicular a frio, seguido de fermentação alcoólica em cubas inox.

Estágio: 12 meses em barrica de carvalho Francês e inox sobre borras finas.