



Branco Reserva 2019

Classificação e Região:

DOC - Douro

Clima e solo:

Depois de um fim de vindima seco e quente em 2018, em Novembro chueu quase o dobro da média. No entanto os meses seguintes foram muito secos e chegamos à vindima de 2019 com menos 20% de precipitação. Este facto foi mitigado pela temperatura: o ano foi sempre genericamente fresco e com temperaturas normais. Nestas condições os brancos da Quinta Nossa Senhora do Loreto beneficiaram com o clima benigno, tendo amadurecido de forma lenta e equilibrada.

Castas:

100% de Gouveio

Vinificação:

As uvas foram desengaçadas e existiu maceração pelicular, finda a qual se separou o mosto das massas, tendo estas sido prensadas numa prensa vertical tradicional.

Estágio:

O mosto de gota fermentou em barrica onde estagiou 3 meses, sujeito semanalmente a batonnage; o de prensa foi vinificado em inox.

Engarrafamento:

13 de Dezembro, 1.333 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

De cor dourado com nuances esverdeadas, Com aromas a toranja, fruta confitada, amêndoa tostada e baunilha. Na boca tem corpo, sapidez, ligeiramente salino, com óptima acidez e persistência. Misterioso, porque cheio e complexo. Acompanha: Pratos de bacalhau, peixes assados, massas e queijos curados.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3.44

Acidez Total: 5,8 gr/l

Acidez Volátil: 0,3 gr/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Daniel Fraga Gomes

