Branco Especial NV SOLERA (2013-2016)

Classificação e Região:
Vinho de Portugal

Clima e solo:
Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:
70% Arinto, 15% Alvarinho, 10% Fernão Pires, 5% Antão Vaz

Vinificação:
Vinho de reserva perpétua "Solera" iniciado em 2013. Composição de 100% de vinhos macerados/em curtimenta elaborados sob diferentes técnicas, desde macerações curtas (2 dias) a muito longas (2 meses), com engaço, outras sem engaço.

Estágio:
Estágio muito longo em barricas de diferentes capacidades e posterior estagio em garrafa de 24 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Vinho complexo, que beneficia com a decantação. Nariz de calcário, frutos secos, citrinos caramelizados. Estrututa ponderosa e grande versatilidade à mesa.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.11
Acidez Total: 6,8 (g/l)
Açúcar: <1,5 (g/l)
SO2 Total: 20(mg/l)

Enólogo:
Pedro Marques e Manuel Marques

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt