



# Folhas Caídas Reserva 2023

## Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

## Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

## Castas:

100% Chardonnay.

## Vinificação:

Vinhas com 35 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Vindima manual em caixas de 18kg, seguida de uma suave prensagem após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês.

## Estágio:

12 meses sobre as borras, em barricas usadas de carvalho francês com “batonnage”

## Engarrafamento:

n.d.

## Nota de Prova e gastronomia:

O aroma revela-se sutil e refinado, com uma ligeira sugestão de tosta, sutis traços fumados e notas de amêndoa, harmoniosamente acompanhados por uma presença discreta de frutas. No paladar, manifesta-se com um perfil distinto, de carácter gastronómico, onde a acidez bastante presente confere uma elegante leveza e persistência. As frutas de caroço são abraçadas por toques delicadamente amanteigados, enquanto a textura cremosa se entrelaça perfeitamente com a viva acidez, criando um equilíbrio harmonioso. Servir entre 12 e 14 °C. Peixe, marisco e carnes de aves e carnes brancas. Peixe fumado, pratos de bacalhau e foie-gras, assim como queijos fortes e cremosos.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,14

Acidez Total: 6,28 g/l

Acidez Volátil: 0,25 g/l

Açúcares Redutores: 2,5 g/l

## Enólogo:

Manuel Almeida Garrett

