



Barca do Inferno Reserva Branco 2024

Classificação e Região:

Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

50% Arinto de solo calcário e 50% Arinto de solo vulcânico

Vinificação:

Uvas colhidas a meio de Setembro durante a noite. O blend foi feito (dos dois Arintos) na cuba de maceração pelicular (24h). Fermentou em barrica durante toda a fermentação. Após a fermentação foi colocado em cuba de betão onde foi realizada batonnage até 1 mês antes do engarrafamento.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma vibrante mas contido a fruta branca com um toque mineral. Corpo magnífico com final muito prolongado. Ótimo com peixes gordos grelhados ou no forno como por exemplo pratos de bacalhau. Muito bom também com queijos fortes.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,0%

Ph. 3,2

Acidez Total: 10,00 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira