



# Exilado Grande Reserva Bruto Natural 2017

## 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 de 50 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 15 kg e suavemente prensadas após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho Francês nas borras com “batonnage” durante 12 meses.

## Estágio:

Pelo menos 75 meses em garrafa, nas borras, antes de ser feita a “rémoage” e o “dégorgement”. 1º Dégorgement em 12/11/2025.

## Engarrafamento:

n.d.

## Nota de Prova e gastronomia:

Aroma a panificação e notas amanteigadas, com maçã madura. Boca com mousse delicada, bolha finíssima, apontamentos de brioche e frutos secos, complementados pelas notas amanteigadas da casta Chardonnay. Final muito refrescante e longo. Servir entre 8 e 10 °C. Acompanha bem leitão assado, salmão fumado, foie-gras, ostras, lagosta e queijos fortes do estilo roquefort.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 12,00%

Açúcares Redutores: 0,60 g/l

Ph. 3,26

Acidez Total: 5,81 g/l

Acidez Volátil: 0,62 g/l

## Enólogo:

Manuel Almeida Garrett