

# QUINTA DA REDE RESERVA BRANCO 2020



CLASSIFICAÇÃO  
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO  
Douro | Baixo Corgo

CASTAS  
Arinto (30%), Viosinho (30%),  
Gouveio (40%)

QUANTIDADE PRODUZIDA  
10.000 Garrafas

TIPO  
Branco

ANO DE COLHEITA  
2020

MENÇÃO FACULTATIVA  
RESERVA

COR  
Citrina definida com abundantes tons esverdeados

AROMA  
Bastante perfumado, intenso, lembrando flor de laranjeira, alperce, algum fruto tropical, ao lado de apontamentos fumados da barrica que conferem complexidade ao conjunto

SABOR  
Mostra-se encorpado e cremoso, mas sem perder leveza e finura. Sugestões limonadas dão-lhe bastante frescura e prolongam o final

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO  
Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação em cubas de inox durante 3 semanas à temperatura de 15°C

MATURAÇÃO  
Final da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês: 20% novo, 80% usado. Estágio de 6 meses em barricas, com removimento (“battonage”) semanal

SUGESTÃO DE CONSUMO  
Peixes gordos grelhados ou assados, caldeiradas, bacalhau. Será perfeito com aves no forno ou queijos de ovelha de pasta mole

TEMPERATURA DE CONSUMO  
12°C

OBSERVAÇÕES  
Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

ENÓLOGO/WINEMAKER  
Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA



QUINTA  
DA REDE  
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT