



QUINTA DA CARREGOSA GRANDE RESERVA BRANCO 2017

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro -Grande Reserva

País de Origem: Portugal

Ano: 2017

Cor: Branco

Castas: Viosinho, Rabigato e Gouveio

Enólogo: Fernando Costa e Jorge Alves

Vinificação: Das melhores parcelas da Quinta da Carregosa, as uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. Após uma seleção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 48 horas de Maceração pelicular a 10°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de aromas. Defecação pelo frio a 7°C por 48 horas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 12°C e os 15°C durante um mínimo de 30 dias.

Estágio: O vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês onde permaneceu durante 9 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 2 meses antes de ser comercializado.

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 13 % vol.

Acidez Total – 3,8 g/dm3 (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO2 – 0,4 g/dm3 (ácido acético)

pH – 3,5

Açucares Totais (Glu.+ Frut.) – 4,7 g/dm3

Característica Organolépticas:

Cor: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Aroma frutado intenso a fruta amarela, marmelo, toranja, limão.

Sabor: Estrutura elegante bem equilibrada com uma acidez fresca; termina longo fresco e mineral.

Serviço: Servir a uma temperatura entre 8°C e 10°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.



Carregosa Vinhos Lda.

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa I Tabuaço I PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

info@carregosavinhos.pt

www.carregosavinhos.pt