MIRABILIS GRANDE RESERVA BRANCO

Douro DOC 2013

Castas	Viosinho, Gouveio e Vinha muito velha
Vinhas	Alijó, Murça e tabuaço; vinha muito velha (80 anos)
Vinificação/Maturação	Selecção manual das uvas em tapete de triagem, à entrada da adega. Prensagem directa de uva inteira. Separação do mosto em função do valor de pH (pH≤ 3,10). Fermentou em barricas de carvalho francês e húngaro, a baixa temperatura (9-10ºC). "*Elevage*" durante 10 meses nas mesmas barricas (35% madeira nova) "*en sur lie",* sofrendo "battonage" a cada 15 dias.
Análise do Vinho	Alc/vol 14,0%, acidez total 5,7 g/l, pH 3.12, açucares redutores 0,6 g/l, SO_2 total 115 mg/l.

NOTAS DE PROVA 2014

Enologos: Jorge Alves, Sónia Pereira e Duarte Costa

Aspeto brilhante, com belíssima cor citrina de reflexos esverdeados. No nariz revela uma complexidade invulgar, aroma a frutos brancos de caroço suportado pela mineralidade granitica e pelos aromas a baunilha e cravinho.

Na boca sobressaem as sensações de acidez fresca intensa equilibrada pela sólida estrutura e pela textura linear, tenso, de grande concentração, de sabor intenso, final muito longo, preciso e persistente; termina muito focado.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14ºC), na posição horizontal, com vibração mínima.
Serviço	A uma temperatura de 11 a 14ºC. Harmoniza com queijos curados de pasta dura, peixes gordos, comida asiática, carnes de aves, porco e vitela.

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO LDA. . Apartado 20 . 4536-902 Mozelos VFR - Portugal
Tel.: 227 475 400 . Fax: 227 475 403 . www.quintanova.com . quintanova@amorim.com