

## VINHO BRANCO 2016

### IDENTIFICAÇÃO

NOME: Vinho Branco Colheita 2016 – Vinha de Reis

Marca do Vinho: Vinha de Reis

Denominação de Origem: Dão

Produtor: Jorge Almeida F. Reis

Clima: Mediterrânico

Solo: Arenoso (granítico) e xisto

Uvas – castas: 60% Encruzado, 25% Malvasia-Fina e 15% Bical

### VITICULTURA

Densidade: 4 500 videiras por hectare

Sistema de condução: Monoplano vertical, Royat

Produção média (ton./ha): 6 ton.

### TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Fermentação: A baixas temperatura com fermentação parcial em barricas novas de carvalho, seguindo-se processo de “bâtonnage” durante 3 meses.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

Acidez total: 6,82 g/L

Extracto seco: 20,9 g/L

Açúcares totais: 1,1 g/L

### PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspecto: Límpido

Cor: Amarelo-citrino, brilhante

Aroma: Combinação aromática complexa, com notas de abacaxi e mentol

Vinho muito fresco e longo

### APTIDÕES

É um vinho que se apresenta pronto a consumir

### ENOLOGIA

Vines & Wines – Consultores / Jorge Reis

