

opta

RESERVA

TIPO / TYPE

Branco / White

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2014

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Encruzado, Arinto, Cerceal Branco

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após a prensagem o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho/
After pressing the clear juice fermented in new French oak barriques

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação o vinho estagiou 3 meses nas barricas com batonage/
After fermentation, the wine was kept for 3 months in the barriques with batonage

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,11

COR / COLOUR

Citrino / Citrus

AROMA

Mineral e complexo a frutos brancos com ligeiras notas de madeira
Complex and mineral aromas of white fruit with a slight note of oak

PROVA / PALATE

Na boca sobressai a mineralidade, a frescura e a cremosidade, com uma persistência notável e um ligeiro toque a madeira
In the mouth, the feeling of freshness and minerality, as well as, the creamy sensation mark the wine with remarkable persistence and a slight touch of wood flavour

FINAL DE BOCA / AFTER TASTE

Muito agradável e longo / *Very pleasant and persistent*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir a 12°C. Acompanha bem peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.

Serve it at 12°C. Ideally suited to grilled or oven fish, delicatessen and ewe cheeses.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

