



Quinta das Marias

Oliveira do Conde

Dão DOC Quinta das Marias Reserva Vinho Branco „Barricas“ 2016

Castas: Encruzado 75%, Sémillon, Gouveio & Barcelo 25%.

Em 2016, decidimos fazer um lote mais complexo do nosso branco premium. Continuando a poder oferecer aos nossos amigos e clientes a qualidade já esperada, fizemos acompanhar a casta Encruzado com a complexidade aromático do lote elaborado com as castas Sémillon, Gouveio e Barcelo.

Data da Colheita : 18.9.2016

Vinificação : Colheita manual em caixas de 20 kg, Desengace & arrefecimento a 12° C com CO2 (gelo seco) Contacto pelicular durante 24 horas.

Fermentação numa Cuba Inox até 1050 de densidade, seguindo para fermentação em barricas 225 L de carvalho francês. (2 novas e três de um / dois vinhos). Batonnâge nas barricas durante 14 meses.

Produção : 1'340 Garrafas de 75 cl

Engarrafamento : Março de 2018

Resultado de Análise: Alc. 13 %, Acidez Total 5.78 gr/L Açúcares Subst. Redutoras 0.6gr. , pH 3.49

Pessoas responsáveis pela produção:

Proprietário – Vitivinicultor – Engarrafador:

Peter Viktor Eckert

Encarregado da Quinta: Victor Lopes

Responsável da Vinha: José Faria

Apoio enológico: Eng^o. António Narciso

Nota de Prova:

As notas de barrica conferem a complexidade de um branco de guarda, vinho untuoso e com uma acidez magnífica com presença na boca.

