

QUINTADA PEDREIRA

VINHO BRANCO RESERVA MARIA GOMES / BICAL COLHEITA DE 2020

Bairrada – Denominação de Origem Controlada

Vitivinicultor – Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Enólogo: Rui Moura Alves

Colheita do ano 2020

Capacidade: 750 MI

Álcool: 12,5% Vol

Acidez volátil: 0,33

Acidez total: 8,00

SO2 Total: 131

Ingredientes adicionados: Sulfitos

Conservação: Garrafa deitada

Prazo de consumo: Sem validade definida. Mais de 10 anos

Lote: 0121

Processo de vinificação: Vinho produzido a partir das castas Maria Gomes e Bical que após o controlo de maturação, nos indicou a data ideal da vindima. Vinificação pelo processo de bica aberta, ligeira prensagem das massas e decantação após 24 horas da desinfeção do mosto. A fermentação foi espontânea em depósito de inox sem recorrer à adição de leveduras.

Apreciação global: Cor citrina, límpido, aroma e sabor jovem, vinoso, glicerinado e elegante. Face às suas características, pode ser consumido já, com a particularidade de poder guardado por muitos anos.

Quinta da Pedreira

R Prof. Ernesto Neves, 5. Ouca. 3840-302 Vagos ■ Tel.: 96-5480825 ■ E-mail: quintadapedreira@gmail.com