

SIRLYN - Reserva
Vinho Branco 2016 – DOC DÃO

Ficha Técnica



Multivarietal
Vinhas Velhas

PRODUÇÃO

Vindima: 2016
Tipo de vindima: manual
Fonte primária: Vinhas velhas com + 60 anos e vinhas com +20 anos
Castas: Encruzado Fernão Pires, Cerceal Branco, Blanda, Malvasia Fina, Bical, Síria
Quantidade: 2666 garrafas

PROCESSO ENOLÓGICO

Vinificação: Bica aberta com desengace total e separação pelicular imediata
Fermentação em cubas inox pequenas de 1000L com temperatura estável
Estágio parcial em barrica de 225L até ao engarrafamento.

ANÁLISE QUÍMICA

Acidez total: 6,76 g/L , Acidez volátil: 0,56 g/L
Açúcares: 2,4g/L , Extrato seco total: 24,2 g/L
Ph: 3,26
Teor alcoólico: 13,5% vol

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido
Cor: Amarelo palha com tom citrino
Aromas: Complexidade de frutas frescas com maça verde e nuances tropicais, algumas notas de mel e de salinidade.
Boca: Frutado, acidez viva e equilibrada, persistência e final de boca fresco. Capacidade gastronómica

ENGARRAFAMENTO

Capacidade garrafa: 0,75L
Data engarrafamento: 2017
Tipo de rolha: Cortiça natural

PVP recomendado: 8€
Enólogo: Augusto Teixeira

Quintas de Sirlyn Unip Lda
Tlm:965130695
www.sirlyn.com
geral@sirlyn.com