

QUINTA DE SANTIAGO

RESERVA | 2017

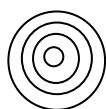
PRODUCER: Nenúfar Real Sociedade Agricola Lda.
WINEMAKER : Abel Codesso



VINIFICAÇÃO

NOTAS

Vindima manual
Em caixas de 20kg;
Uvas desengaçadas;
Maceração pelicular
pré-fermentativa;
Fermentação
Controlada em carvalho francês (400l e 2000l) e inox
Estágio sobre borras
Finas com Batonage periódica
8 meses.



REGIÃO

Vinho Verde

ÁREA

Sub-Região Monção & Melgaço

SOLO

7,8 ha

EXPOSIÇÃO

Franco-argiloso com seixo de rio
Nascente | poente



ALCOOL

13,5 % Vol

ACIDEZ

6.6 g/dm³

AÇUCAR

1.5 g/dm³

SO₂TOTAL

126 mg/l



ALVARINHO

100%



CAPACIDADE

75 cl.

GARRAFA

Borgonha Elegance

CAIXA

310 (H) x 240 (C) x 180 cm (L)



COR

Aspeto citrino

AROMA

Elegante e complexo, notas,
mentoladas de fruta e flores de
citrinos envolvidos em suave madeira.

CORPO

Equilibrado, encorpado e persistente
com uma frescura e intencidade de
fruta únicas.



Marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas, em
especial de aves e queijos, caça.



POSIÇÃO

Lateral

TEMPERATURA

10°C / 12°C

LUZ

Nenhuma ou reduzida