

QUINTA CASA DA TAPADA

QUINTA CASA DA TAPADA

Reserva 2021

REGIÃO
Amares, Portugal

ENOLOGIA
Luís Serrano Mira
Renato Neves

VITICULTURA
Renato Neves

CASTAS
Alvarinho (80%) e Loureiro (20%)

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Verde DOC

ÁLCOOL
12% vol.

ACIDEZ TOTAL
6,7 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL
0,5 g/l

pH
3,30

VITICULTURA

Vinhas instaladas na bacia hidrográfica do rio Cávado, em solos ácidos de origem granítica e de textura franca. Clima temperado com invernos suaves e chuvosos e verões não excessivamente quentes, proporcionando uma excelente maturação das uvas. Após as intervenções em verde, necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia "sur lie" em adega durante pelo menos dois anos.

LONGEVIDADE

Entre 10 a 15 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, queijos, peixes e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

FORMATOS

750ml



SERRANO MIRA
Family winegrowing legacy since 1667

Casa da Tapada Sociedade Agrícola S.A. - Amares, Portugal
+351 210 000 000 - www.casadatapada.pt - facebook.com/casadatapada

