

quinta da rabiana

Private Collection

DOC — VINHO VERDE - OAKED
Branco 2022



CASTAS

Loureiro, Alvarinho e Trajadura.



VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de três parcelas, foram colhidas manualmente (apenas durante as manhãs para evitar os períodos de calor) em caixas de pequena capacidade. Cada casta foi colhida separadamente. De seguida, foram transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Desengace total. Fermentação longa e controlada. Estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 9 meses.



NOTAS DE PROVA

De cor brilhante e citrina este vinho apresenta um aroma intenso e complexo. Lembra as frutas de árvore maduras (maçã e pêra), ligeiras notas a frutos citrinos e algumas notas florais. Na boca mostra-se seco, com acidez fina e equilibrada que dá ao vinho uma excelente frescura. Cremoso, macio, boa estrutura de boca. O sabor a fruta e a frescura completam um final longo, persistente e untuoso.



SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha bem pratos de peixe e marisco. Ideal também com pratos de carne e pastas



SERVIR À TEMPERATURA

Apreciar a uma temperatura entre os 12°C e os 14°C.



ENÓLOGA

Raquel Rocha



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13%

Acidez Total: 7,0 g/L

PH: 3,29



TERROIR

Região: Minho

Altitude: 217-323m

Solo: Franco-argilo-limoso

Viticultura: Modo de Produção Integrada

geral@quintadarabiana.com — www.quintadarabiana.com