AFORISTA

DOC BEIRA INTERIOR RESERVA BRANCO 2022

Hoje, tal como os nossos antepassados, cultivamos vinha e produzimos vinho na Beira Interior. É com orgulho e determinação que a nossa família dá continuidade a esse legado em Pinhel.



Castas
Arinto, Viosinho e Fernão Pires.

Tipo Solo
Matriz granítica com textura franco-arenosa.

Clima
O clima da região é caracterizado por uma reduzida pluviosidade anual, Outono e Inverno muito frios, Primaveras com formação de geadas, Verões curtos e secos com grandes amplitudes térmicas noite-dia.

Idade/Altitude das Vinhas
Vinhas com idade entre 18-30 anos, 12 hectares situados a uma altitude média de 600 m em pleno coração da Sub-Região Vitivinícola de Pinhel.

Proveniência da Uva
Produção própria da Vinha da Pedrosa e da Vinha da Cheinha

Colheita/Vinificação/Estágio
Colheita e seleção manual, desengace total, maceração pelicular a frio, fermentação alcoólica em inox com temperatura controlada. Parte do volume termina fermentação alcoólica em barricas usadas de carvalho francês e americano com agitação de borras finas e fermentação maloláctica parcial. Estágio de cerca de um ano em inox seguido de engarrafamento. Estágio mínimo de 6 meses em garrafa antes do lançamento no mercado.

Engarrafamento
5333 garrafas

Dados analíticos
Teor alcoólico - 14% Vol.
Acidez Total - 6,25g/l
pH - 3,11
Acidez Volátil - 0,30g/l

Nota de Prova
Cor amarelo médio, complexidade aromática com leves notas primárias de abacaxi, pêssego e alperce. Na boca entra amplo, fresco e untuoso com final longo e suaves notas de avelã, cera de abelha e especiaria.

Temperatura de Serviço
12-14 °C

Enologia
José Ribeiro Brandão