



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Kompassus

VINHO: Reserva Branco 2011

REGIÃO: Bairrada

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Bairrada D.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 60% Arinto, 40% Chardonnay

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima mediterrâneo /atlântico, caracterizado por verões com dias quentes e noites frescas, invernos suaves.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos em sua maioria de origem calcária, pobres em matéria orgânica e bastante pedregosos.

ELABORAÇÃO: Colheita manual de uvas muito sãs, seguida de imediato desengace e suave prensagem pneumática. O mosto foi encaminhado diretamente às barricas onde fermentou e amadureceu sobre as lias. Clarificação e engarrafamento.

AMADURECIMENTO: 6 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros, com periódicas bâtonnages.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 5 anos +

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração palha com toques verdosos. Apresenta cítricos maduros (lima), ameixa amarela, pimenta branca e amêndoas. De médio corpo em boca, o frescor está marcado e deixa a prova muito prazerosa, ligeiro amargo no final, deliciosa e densa textura.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Trutas à moda da Serra Arganil (Trutas marinadas com alho, limão e pimenta, empanadas em farinha de rosca e fritas em gordura, finalizadas com presunto cru frito); Salada com lascas de bacalhau, salsinha fresca e cubinhos de linguiça portuguesa frita; Lagostins grelhados servidos em sua bisque; Com queijos de massa elástica e cremosa (Taleggio, Reblochon, etc).

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE: