



CONDE D' ERVIDEIRA RESERVA BRANCO (White)

Região: Alentejo

Region: Alentejo

Designação: DOC – Alentejo

Designation: DOC – Alentejo

Castas: Antão Vaz.

Grape Varieties: Antão Vaz.

Vinificação: As uvas são desengaçadas, não esmagadas, e enviadas para “vinimatics”, onde permanecem durante 6 a 10 horas, a uma temperatura controlada que não ultrapassa os 12°C. depois são prensadas e enviadas para a câmara frigorífica, onde fermentam a temperatura controlada entre 13 e 15°C.

Vinification: Grapes are destemmed, not crushed, and sent to “vinimatics” for 6 to 10 hours at a controlled temperature which does not exceed 12°C. Then they are pressed and sent to a refrigerated chamber for fermentation at controlled temperature (13 to 15°C).

Envelhecimento: O mosto é acondicionado em barricas novas de carvalho Húngaro, ao qual se segue um período de 6 meses de “batonnage”.

Ageing: The must ages in new barrels of Hungarian oak, followed by “batonnage” period.

Longevidade: Até 4 anos.

Longevity: Until 4 years.

Prova: Apresenta aromas de frutos tropicais, especiarias e baunilha. É aveludado e untuoso, possuindo uma acidez equilibrada e taninos suaves e sedosos.

Taste: Aromas of tropical fruit, spices and vanilla. Velvety and unctuous, with balanced acidity, and soft tannins.

Como Servir: Entre 7 e 9° C, com pratos de peixe fumados e escabeche de perdiz.

How to Serve: At 10° C, with smoked fish dishes and Partridge in vinegar sauce.

Enólogo/ Oenologist: Nelson Rolo

