



ESPADACINTA GRANDE RESERVA BRANCO

DOC DOURO



ORIGEM

Em Freixo de Espada à Cinta encontramos as vinhas mais continentais de Portugal, sendo a única zona do Douro em que a margem do rio é virada a nascente. O EspadaCinta Grande Reserva Branco é um monovietal da casta Códèga do Larinho, com origem na seleção das melhores uvas em propriedades da família de maior altitude, plantadas em solos xistosos do Douro Superior.



PARÂMETROS ANALÍTICO

Álcool 13,5% alc./vol.
pH 3,43
Acidez total 5,0 g/dm³



CASTAS

Códèga do Larinho



PROVA

Brilhante, de cor citrina esverdeada profunda. Prevaecem as notas cítricas da compota de laranja, bem integradas com a delicadeza da doçura das notas de madeira e frutas exóticas acabando depois por revelar o seu nobre carácter mineral. Na boca apresenta uma entrada doce e suave com uma acidez muito equilibrada. Mostra um corpo com grande volume e untuosidade. No aroma de boca sobressaem mais uma vez as notas frescas e cítricas de uma grande fineza e complexidade. Apresenta uma persistência longa e muito agradável.



GASTRONOMIA

Deve servir-se fresco acompanhando peixes gordos, bacalhau, mariscos, carnes brancas e queijos.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Contacto pelicular, prensagem pneumática, flotação, fermentação a temperatura controlada parcialmente em inox, e também em barricas novas de carvalho francês com "bâtonnage".



INFORMAÇÕES

Colheita 2023
Enólogo Ema Santos
EAN 560 0297 01755 9



EspadaCinta

geral@espadacinta.com +351 966 699 771