

1836

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Grande Reserva  Colheita 2015



Branco

2015 Grande Reserva

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.

Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo

Castas: Fernão Pires Vinha velha

Produção Média: 30 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo

Colheita: 2015

Processo de Vinificação: Vindima manual, seguida de prensagem e clarificação estática. Fermentação em barrica nova 300 litros de carvalho francês com estágio sobre as borras finas durante 12 meses

Controlo Analítico

Álcool: 12,5% | **Extrato Seco:** 23,7 gr/l | **Acidez Total:** 6,20 gr/l | **pH:** 3,49

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto límpido e cor amarelo esverdeado

Aspeto Olfativo: Aroma elegante com notas de tangerina, limão num conjunto mineral

Aspeto Gustativo: Envolvente, com uma acidez natural apelativa e final persistente

Temperatura aconselhada para degustação: 8-10°C

Acompanhamento: Ideal com pratos de bacalhau e outros peixes ao forno. Pode também acompanhar diversas carnes brancas e queijos de massa mole

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 369 garrafas