1836

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Grande Reserva

# Branco

## 2017 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:** 2017
**Processo de Vinificação:** Vindima manual, seguida de prensagem e clarificação estática. Fermentação em barricas de 2º ano nova 300 litros de carvalho francês com estágio sobre as borras finas durante 12 meses

### Controlo Analítico

**Álcool:** 12,5% | **Extrato Seco:** 22,5 gr/l | **Acidez Total:** 5,1 gr/l | **pH:** 3,4 | **Açucares red.** 1,0 gr/l

### 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:** 8-10ºC
**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:** 1.063 garrafas