



# QUINTA DE CEIS 2017

## Grande Reserva Branco

### Vinhas Velhas



#### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas de vinhas muito velhas produzidas nas melhores parcelas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Gouveio, Rabigato e Viosinho. Em 2017 a falta de chuva e o calor extremo obrigaram-nos a uma gestão muito exigente das vinhas, verificando a sua evolução todas as semanas, por vezes dia a dia, para vindimar no momento certo e evitar o “stress hídrico”. Controlamos atentamente a maturação fenólica para obter o máximo potencial aromático, protegendo o cacho com a vegetação.

#### NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Eliminamos os cachos que não estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengaço total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efetuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respetivo estado de maturação. A fermentação alcoólica ocorreu em ambiente controlado com temperatura entre 12°C e 14°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável e posteriormente, durante 6 meses, em barricas de carvalho francês, sobre borra fina, até ao engarrafamento.

#### NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro grande reserva branco de 2017 muito complexo e fresco com fruta cítrica em perfeita harmonia com leves nuances florais. Notas minerais marcantes com integração de ligeiras notas de madeira. Um volume de boca surpreendente resultado de um longo período de “battonage”. Final muito longo, fresco e mineral. Potencial para envelhecimento em garrafa. Uma ótima escolha para acompanhar marisco, peixe e carnes brancas.

Servir ligeiramente fresco entre os 12°C e 14°C.

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:  
40% Gouveio  
30% Rabigato  
30% Viosinho

Vindima: 2017  
Denominação de origem: DOP Douro  
Lote: AD17GRB  
Localização das vinhas velhas: Alto Douro

Envelhecimento: Em cubas de aço inox com longa “battonage” e 6 meses em barricas de carvalho francês

Álcool: 13%  
Acidez total: 5,70 g/lit (ácido tartárico)  
Acidez volátil: 0,41 g/lit (ácido acético)  
Ph: 3,21  
SO2 livre: 27 mg/lit  
SO2 total: 151 mg/lit  
Açúcar total: 1,70 g/lit  
Data de engarrafamento: Maio 2020

