



QUINTA DE CEIS 2022

Reserva Especial Branco

Vinhas Velhas

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, utilizando exclusivamente castas da mais alta qualidade: Arinto, Códega do Larinho, Viosinho e outras.

O ano vitícola de 2022, após vários ciclos secos e quentes no Douro, foi particularmente difícil, tendo os 3 meses anteriores à vindima sido dos mais quentes e secos de que há memória no Douro. Questionávamos sobre a forma como as vinhas iriam responder a esta situação totalmente adversa. Os solos estavam ressequidos, as ondas de calor sucederam-se e no mês de Julho tivemos na nossa região temperaturas de 45 °C

A gestão da vinha manteve-se exigente, verificando a sua evolução, todas as semanas e por vezes dia a dia, para vindimar no momento certo.

As vinhas utilizadas para este Reserva Especial não foram tão penalizadas como as vinhas mais recentes. Vinhos de elevada qualidade apesar de quantidade reduzida.

NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Os cachos 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 decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 14°C e 16°C. Os vinhos foram mantidos em barricas usadas de carvalho francês durante 8 meses. O engarrafamento realizou-se em Novembro de 2024.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina. Aroma tropical, com notas minerais, abacanhado, frutos brancos e cítricos. Vinho surpreendente com acidez, cremosidade, frescura e mineralidade. Um conjunto muito elegante, envolvente, longo e viciante. Equilíbrio e potencial para envelhecimento.

Uma ótima escolha para acompanhar marisco, queijo, peixe e sushi.

Manter a garrafa na horizontal, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada. Servir preferencialmente entre 10°C e 12°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

40% Arinto

20% Viosinho

20% Códega do Larinho

20% Mistura de castas autóctones

Vindima: 2022

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD22RB

Localização das vinhas: Cima-Côrgo

Envelhecimento: 8 meses em barricas usadas de carvalho francês

Álcool: 13,0%

Acidez total: 6,30 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,24 g/dm³ (ácido acético)

PH: 3,33

SO₂ livre: 32 mg/dm³

SO₂ total: 157 mg/dm³

Açúcar total: 3,41 g/dm³

Valor energético: 77Kcal/100ml

Hidratos de Carbono: 1,1 g/100 ml

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest Lda, Gouvães do Douro, Nov.2024

