

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



CASAS ALTAS

Quinta do Vale do Ruivo, Branco 2013

DOC BEIRA INTERIOR

Vinho autêntico de “terroir” obtido a partir de vinhas velhas entre 60 a mais de 100 anos, numa mistura de castas brancas sendo as predominantes Síria, Fonte Cal e Arinto, situadas em encostas a 650 m de altitude em terrenos de solos pobres em areia granítica.

ANO DE COLHEITA: Em Souropires, Pinhel, 2013 foi um ano chuvoso no inverno e primavera e sem geadas. O verão foi seco e ameno. A chuva caída no início de Setembro acelerou a maturação das uvas, que foram colhidas no final do mês em excelente estado sanitário.

TECNOLOGIA: Vindima manual em caixas de 20 kg, com seleção em mesa de escolha. Desengace total com prensagem suave e decantação natural durante 48 horas. Fermentação em cuba de inox a 16 °C seguida de agitação de borras finas. Estágio em inox até Agosto com engarrafamento após colagem e ligeira filtragem.

CASTAS: Fonte Cal, Síria, Arinto, etc.

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Álcool: 13,0 % / Acidez Total: 7.26 g/L / Acidez Volátil: 0.30 g/L / pH: 3,06.

APTIDÃO: Vinho com excelente acidez e bom teor alcoólico, que permite um consumo imediato ou guarda durante vários anos.

NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma floral com algumas notas vegetais; na boca mostra excelente mineralidade e frescura, que lhe conferem persistência e final vibrante.

SERVIÇO: Servir a 8 °C sem decantação. Perfeito para acompanhar peixe assado, carnes brancas e queijos amanteigados.

PRODUÇÃO: 4000 garrafas.