

VALE DA PIA: TINTO 2020



TERROIR: A Quinta do Reguengo, situa-se na sub-região do Douro Superior junto ao rio Douro no Pocinho, Vila Nova de Foz Côa, e está inserida na falha tectónica da Vilariça, caracterizada por solos argilo-xistosos onde se podem encontrar afloramentos graníticos.

Este tipo de solos, aliados a diferentes altitudes, exposições e castas, é influenciado pelos ventos quentes e húmidos do vale do rio Douro e pelos ventos mais frescos de Espanha, permitindo criar condições excelentes para uma maturação regular das uvas, num mecanismo natural para a produção de vinhos complexos e equilibrados.

CASTAS: Rabigato, Códega do Larinho e Arinto.

VINDIMA: Vindima manual.

VINIFICAÇÃO: Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 10° através do permutador de massas. Prensagem pneumática, seguida de decantação estática a frio durante 24h. Fermentação em inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA: Cor cítrica com laivos esverdeados. Aroma a fruta tropical e fruta de polpa branca. Na boca é frutado, fresco e persistente.

ENOLOGIA: Pedro Branco

HARMONIZAÇÃO: Ideal para pratos de marisco, peixe, saladas, massas, comida asiática ou como aperitivo.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool (% Vol.): 12,5
Acidez Total (g/L): 5,4
pH: 3,3
Açúcar Residual (g/L): 0,6

ENGARRAFAMENTO: Maio 2021
INFORMAÇÃO LOGÍSTICA: