

# QUINTA DA LIXA

## *Reserva*

### 2021



## QUINTA DA LIXA RESERVA - ALVARINHO 2021

100% ALVARINHO

ESTE VINHO DA CASTA ALVARINHO EXPRESSA A SINGULARIDADE E ORIGINALIDADE DO NOSSO TERROIR, COM SOLOS EM QUE A MISTURA DO GRANITO MUITO PRÓPRIO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES E O XISTO MAIS TÍPICO DA REGIÃO DO DOURO RESULTOU NUM VINHO DE GRANDE FRESCURA E MINERALIDADE, LONGO E ESTRUTURADO COM MADEIRA BEM INTEGRADA DE GRANDE QUALIDADE.

DESENGACE TOTAL E Prensagem direta das uvas inteiras, decantação por frio prolongada, primeiro terço de fermentação em cuba de inox em contacto com cachos inteiros não desengaçados a baixa temperatura, choque térmico e passagem para madeira. Final de fermentação em barricas novas de Carvalho francês (60%) e Carvalho americano (40%). Barricas de 225 litros. Estágio com batonnage sobre borras totais durante 12 meses. Estágio em garrafa de 4 meses.

Vinho longo e estruturado, excelente acidez e grande complexidade aromática, fruta de arvore muito fresca, madeira de qualidade muito discreta. Vinho de grande versatilidade gastronómica. Acompanha na perfeição pratos de peixe gordo, pratos de carne complexos, um leque numeroso de queijos e compotas.

ÁLCOOL - 13% VOL

ACIDEZ TOTAL - 6,8 G/L

AÇÚCAR RESIDUAL - 2 GRS/L

PH - 3,31

VINHO COM POTENCIAL DE GUARDA POR 5 A 7 ANOS



LIMITED EDITION

*Estagiado em barrica*

VINHO VERDE DOC