

# Vinho Branco

## Quinta da Massorra Reserva 2015

---



### Vinificação

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Arinto. Fermenta e estagia em cascos novos e usados de carvalho durante 10 meses, com batonnage. O Quinta da Massorra branco não é estabilizado e é apenas ligeiramente filtrado. Estagia 6 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado.

### Nota de prova

Arinto da zona de Resende, mostra uma cor dourada e notas de limão e toranja bem maduros, envolvidas na leve baunilha da barrica. Complexo e vibrante, cremoso e fresco, longo e sedutor no final a especiarias.

## FICHA TÉCNICA

---

**Marca:** Quinta da Massorra Reserva

**Designação:** Vinho Regional Minho

**Tipo de vinho:** Branco

**Produtor:** Rui Miguel de Viseu Botelho Cardoso

**Colheita:** 2015

### Vinha

**Solo:** Granítico

**Castas:** Arinto (100%)

**Idade da vinha:** 30 - 60 anos

**Sistema de condução:** Cordão simples

**Técnico de viticultura:** Rui Viseu Cardoso

### Enologia

**Data da vindima:** dias 23, 24 e 25 Setembro 2015

**Estágio:** 10 meses em carvalho francês

**Engarrafamento:** Agosto 2016

**Lançamento:** Abril 2016

**Enólogo:** Rui Cunha

### Análise Química

**Álcool:** 13,5 %

**Acidez total:** 7,6

**Açúcar residual:** 2,1 g/l

**pH:** 3,19

---