

# Vinho Branco



## Quinta da Massorra Reserva 2019

---

### Vinificação

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Arinto. Fermenta e estagia em cascos novos e usados de carvalho francês durante 10 meses, com batonnage. O Quinta da Massorra branco não é estabilizado e é apenas ligeiramente filtrado. Estagia 12 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:** Quinta da Massorra

**Colheita:** 2019

### Vinha

**Solo:** Granítico

**Castas:** Arinto (100%)

**Idade da vinha:** 40 - 80 anos

**Sistema de condução:** Cordão simples

**Técnico de viticultura:** Rui Viseu Cardoso

### Enologia

**Fermentação:** Cascos de carvalho francês

**Estágio:** 10 meses em carvalho francês  
12 meses em garrafa

**Enólogo:** Rui Cunha

### Análise Química

**Álcool:** 13,0 %

**Acidez total:** 7,6

**Açúcar residual:** <1,5 g/l

**pH:** 3,17

