

Vinho Branco

MASSORRA – FAMILY SPECIAL WINE 2022



Vinificação

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Arinto. Fermenta e estagia em cascos novos de carvalho francês e austríaco durante 20 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

Longo estágio em barricas novas, o que é bem perceptível na prova. Um vinho gordo, volumoso e fresquíssimo e com um final arrebatador. Possui um enorme potencial de guarda.

FICHA TÉCNICA

Marca: MASSORRA – FAMILY SPECIAL WINE

Designação: Vinho Regional Minho

Tipo de vinho: Branco

Produtor: Quinta da Massorra

Colheita: 2022

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 carvalho francês

Estágio: 20 meses - cascos novos carvalho francês e austríaco
12 meses em garrafa

Enólogo: Rui Cunha

Análise Química

Álcool: 13,5 %

Acidez total: 6,8

Açúcar residual: < 1,5 g/l

pH: 3,16

