

Vinho Branco



Quinta da Massorra Reserva 2022

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: 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 de carvalho francês

Estágio: 10 meses em carvalho francês
12 meses em garrafa

Enólogo: Rui Cunha

Análise Química

Álcool: 13,0 %

Acidez total: 7,0

Açúcar residual: <1,5 g/l

pH: 3,15

