

Vin Blanc

Quinta da Massorra Reserva 2022

Vinification et élevage

Fermenté et élevé en fûts de chêne français neufs de 300 litres pendant 10 mois, avec bâtonnage, puis vieilli en bouteille durant 12 mois. Il n'a pas été stabilisé à froid et il a été que légèrement filtré.

Cépages

Vin naturel produit exclusivement à base de vieilles vignes de la cépage Arinto (100%), cultivé sur la rive sud du Douro, à Resende.

Arôme et goût

Arinto de robe dorée, aux arômes de fruits mûrs et aux notes d'agrumes, le tout se mélangeant avec des touches d'arômes fumées et de pain grillé.

Excellent goût en bouche, avec une acidité croquante, donnant un vin ample, corsé et très gastronomique. Période de consommation : 10 ans

Œnologue

Rui Cunha



Alcool 13,0 % vol.

Acidité fix 7,0

Sucre résiduel < 1,5 g/l

pH 3,15