



Quinta do Valdalágea Reserva Branco 2017

Produzido na Quinta do Valdalágea a partir de 3 vinhas extremas e uma vinha velha. A Quinta do Valdalágea está situada na margem esquerda do rio Douro, em frente à cidade do Peso da Régua, no limite do Baixo Corgo com Alto Corgo, entre as Serra das Meadas (Sul, Sudeste) e a Serra do Marão (Norte).

Notas de prova

De cor citrina, apresenta aromas frutados bem envolvidos com ligeiras notas minerais e tostadas, estas provenientes da fermentação parcial em madeira, as quais conjuntamente com uma acidez equilibrada, conferem frescura e persistência aromática ao vinho.

Informação técnica

Região:	Douro
Sub-região:	Baixo Corgo – Valdigem - Lamego
Tipo de Solo:	Xisto com alguma influência granítica
Vinhas:	Valdalágea I, Vinha Patamares do Pai, Eiró de Cima e Vinha Velha
Idade das cepas:	10/20 anos
Castas:	Viosinho, Rabigato e diversas de Vinhas Velhas
Densidade por ha:	4400 Plantas
Altura do mar:	250 a 375 m
Período de Vindima:	Início de Setembro
Forma de Vindima:	Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg
Fermentação:	Cubas de Inox com controlo de temperatura automático e barricas de carvalho francês
Engarrafado:	Julho de 2018
Estágio:	Parcialmente em cubas de inox e 40% em barricas de Carvalho Francês durante 7 meses
Álcool:	13% vol
Acidez Total:	6,00 g/dm ³ Ác Tartárico
Acidez Volátil:	0,40 g/dm ³ Ác. Acético
pH:	3,22
Açúcares Totais:	26,0 mg/dm ³
SO2 Livre de Enchimento:	0,0 g/L