



SOITOWINES

SOITO GRANDE RESERVA DOC DÃO 2016

Encruzado e Malvasia-Fina

TERROIR

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

VITICULTURA

A vinha é conduzida em cordão duplo, cordão simples e guyot, e apresenta uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, contribuindo para a produção de 5 toneladas de uvas por hectare.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A vinificação é clássica de vinhos brancos com temperatura controlada a 16 °C durante 3 semanas, seguindo-se de estágio em barricas de carvalho francês durante 20 meses, durante os quais procedeu-se a uma suave batonnage.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Límpido a cristalino

Cor: Citrina com leves nuances de palha.

Aroma: Apresenta elevada elegância e complexidade com notas de tília e flor de laranjeira casadas com expressões de pêsego, manga e papaia, aliadas a notas finas de baunilha fresca.

Sabor: Demonstra uma magnífica amplitude de boca, com destacado equilíbrio de acidez e frescura, a harmonizar com uma expressiva textura aveludada e mineral. Revela um final longo e persistente de destacado requinte.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 12º C a acompanhar pratos de aves e peixes de sabor intenso, queijos curados e pratos com molhos untuosos.

PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 14, 3% Vol.

Extracto seco: 23,5g/L

Acidez total: 7,03g/L

Açúcares redutores: 3,0g/L

Acidez volátil: 0,60 g/L

pH: 3,19

QUANTIDADE

1580(0,75l) Garrafas

ENÓLOGO

Carlos Silva

