



# Quinta dos Poços Reserva 2023

**Tipo de Vinho:** BRANCO

**Ano:** 2023

**Castas:** 100 % Arinto.

**Região:** Douro.

**Classificação:** DOC – Denominação de Origem Controlada.

**Produção:** 1.249 garrafas.

**Engarrafamento:** Maio 2024.

**Solo / Clima:** Vinhas em solos de xisto e com clima mediterrâneo.

**Produtor:** Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

**Enólogo:** Eng. António Narciso.

**Alcohol Content:** 13 % Vol.

**Vinificação / Estágio:** A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e esgotamento em prensa e decantação em inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outro depósito em inox onde iniciar fermentação a temperatura controlada à volta de 15°C. A meio da fermentação o vinho passa para barricas até fim de fermentação e ali fica em batonnage até preparação para engarrafamento, quando sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Produto com estabilização natural.

**Prova:** De aspeto límpido com nuances citrinas. Aromas de fruta branca e notas bem citrinas típicas da casta, associado a leves notas doces e tostadas da madeira. Na boca apresenta-se com boa acidez natural e frescura, muito típico do Arinto, terminando encorpado e vibrante na boca. O estágio em madeira deu estrutura e longevidade.

**Serviço:** Branco para beber jovem, mas com bom potencial de guarda. Para acompanhar diversos pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou com entradas e até carne branca. Servir à volta dos 10 °C.

