

QUINTA DE SANTIAGO

RESERVA | 2022

PRODUCER: Nenúfar Real Sociedade Agricola Lda.
WINEMAKER : Nuno Mira do Ó e Joana Santiago



REGIÃO

Vinho Verde

ÁREA

Sub-Região Monção & Melgaço

SOLO

7,2 ha

EXPOSIÇÃO

Franco-argiloso com seixo de rio
Nascente | poente



ALCOOL

12.8 % Vol

ACIDEZ

6.4 g/dm³

AÇUCAR

<1.5 g/dm³

PH

3,18 mg/l



ALVARINHO

100%



CAPACIDADE

75 cl.

GARRAFA
CAIXA

Borgonha Elegance
310 (H) x 240 (C) x 180 cm (L)



COR

Aspeto citrino

AROMA

Elegante e complexo, notas de chá verde, de fruta citrica e flores de citrinos envolvidos em suave madeira.

CORPO

Equilibrado, encorpado e persistente, com fruta e intensidade de pedraira. Madeira bem integrada sem se sobrepor.



Marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas, em especial de aves e queijos, caça.



POSIÇÃO

Lateral

TEMPERATURA

10°C / 12°C

LUZ

Nenhuma ou reduzida

VINIFICAÇÃO

NOTAS

Vindima manual

Em caixas de 20kg;

Uvas desengaçadas diretas à prensa;

Fermentação

selvagem em 80% carvalho francês em barricas de 400l e balseiro de 2000l); inox 20%.

Estágio sobre borras

Totais 11 meses.

QUINTA DE SANTIAGO

RESERVA | 2022

PRODUCER: Nenúfar Real Sociedade Agricola Lda.
WINEMAKER : Nuno Mira do Ó e Joana Santiago

