

Morgado de Santa Catherina Reserva 2008



FICHA TÉCNICA

Produtor Quinta da Romeira
Tipo Branco
Pais Portugal
Região Lisboa / Bucelas (DOC)
Enólogo João Corrêa/ Nuno do Ó
Quantidade Produzida 27000

CASTAS

Arinto - 100 %

ANÁLISE

Teor Alcoólico 13,50%
Acidez Total 7,00g/l
PH 2,91
Açúcares Redutores 5,50g/l

VINIFICAÇÃO

Fermentação de 18°C em barricas de carvalho francês de 228 e 500 l (80% novas+20% com 1 ano)

NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio de 9 meses, sobre as borras com bâtonnage.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo citrico Aroma: Nariz elegante e bastante mineral com nuances tropicais e florais e notas de laranja a dar frescura. O pano de fundo de notas fumadas e especiarias envolve o conjunto. Paladar: Boca de grande amplitude e frescura, mineralidade e persistencia aromática. A acidez atlântica transporta o vinho durante o longo final.

SERVIR COM

É especialmente recomendado para pratos de peixes (particularmente bacalhau e atum), polvo, carnes brancas e queijos de pasta mole.

NOTAS

Conservação: Deitada à temperatura constante de 15°C. Consumo: Beber à temperatura de 12°C.

PRODUTOR

Quinta da Romeira,
Companhia das Quintas Vinhos SA.
Quinta da Romeira de Cima, Apartado 767 2670-678 Bucelas
Telefone 219 687 380
Fax 219 687 399
Email geral@companhiadasquintas.pt