



AMEAL RESERVA 2022

Com origem numa parcela particular da Quinta (Marinhas), é um vinho complexo e com textura, que demonstra a capacidade desta casta para a produção de vinhos de grande qualidade e capacidade de evolução.



Visual

Amarela.



Aroma

Com aroma complexo, destacam-se os aromas cítricos, florais e de especiarias provenientes do seu estágio em barrica.



Paladar

Com concentração e volume, o seu final é longo e persistente. Irá evoluir bem durante os próximos 20 anos.

Castas

Loureiro

Vinificação

Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24h. Fermentação a temperatura controlada (10 – 15°C), entre 12 e 15 dias.

Informação técnica

Álcool: 12%

Estágio: Sobre borras finas em barricas de carvalho francês de 500lts durante cerca de 12 meses, seguido de 6 meses em garrafa.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 518 | EAN: 5604882999107