



PRINCIPAL

BAIRRADA

## PRINCIPAL GRANDE RESERVA BRANCO 2016

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, com a casta mais famosa do planeta e uma vinificação exclusiva por gravidade, produzimos o nosso vinho branco mais emblemático, capaz de ombrear com qualquer vinho de classe mundial produzido à base de Chardonnay.



### Visual

Dourado brilhante.



### Aroma

Aromas de fruto de caroço, avelã, compota de citrinos e um suave amanteigado e tostado a envolver o conjunto.



### Paladar

Encorpado, com uma textura extremamente sedosa, uma acidez vibrante e um final mineral muito longo.



### Castas

Chardonnay, Arinto

### Vinificação

Ligeira maceração pré-fermentativa a frio. Prensagem suave na prensa “Coquard”. Fermentação por parcelas, em aço inoxidável com controle de temperatura, passando depois para barricas de 300 litros carvalho francês (15% novas) onde termina a fermentação e inicia o estágio. Bâtonnage apenas nos primeiros meses (4 a 6 meses). Malolática pode ocorrer em algumas barricas.

### Informação técnica

Álcool: 13,8%

Estágio: O estágio nas barricas dura entre 6 a 9 meses, passando depois para grandes tonéis de 2000 litros de madeira usada (carvalho francês) onde permanece entre 12 a 15 meses até ao engarrafamento. É lançado no mercado com no mínimo 3 anos em garrafa.

### Formatos disponíveis

6 x 750ML | Cod.: 567 | EAN: 5600364996022

1 x 1500ML | Cod. 568 | EAN: 5600364996039

1 X 3000ML | Cod. 569 | EAN: 5600364995124