



PRINCIPAL

BAIRRADA

PRINCIPAL GRANDE RESERVA BRANCO 2019

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 ananás fresco, avelã, baunilha 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 controlo 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: 14,49%

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

