

# ENCOSTA DA CRIVEIRA

## BRANCO 2021 – Reserva Especial

### CONCEITO DO VINHO:



O belo acontece em cada vindima, em cada espera por esse encontro profundo e vivido do Homem com o cacho. Em cada chegada à adega, em cada choro das uvas rasgadas, em cada momento em que a fermentação tumultuosa faz nascer os néctares únicos das Terras de Sicó. O belo acontece nestas Terras. E continua a acontecer em cada copo partilhado, brindado e vivido.

A frescura em estado puro, o aroma a flor de laranjeira, a acidez presente, mas equilibrada.

Madeira delicada e sublime, face a um curto estágio em barricas de Carvalho Português.

**BRANCO 2021 – Reserva Especial**, é um misto de pureza, de belo e prazer.

Beba e saboreie o belo. Seja feliz.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**REGIÃO:** Beira Atlântico (IGP)

**SUB-REGIÃO:** Terras de Sicó

**CASTAS:** Fernão Pires e Arinto

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

### NOTAS DE PROVA

**COR:** Cítrica

**AROMA:** Frutado intenso. Fruta madura.

**FINAL DE BOCA:** Elegante e fresco.

**PALADAR:** Frutado.

**PRATOS COM QUE ACOMPANHA:** Frutos secos, queijo Rabaçal, bacalhau.

### ANÁLISE

**TEOR ÁLCOOL:** 14,0 %

**ACIDEZ TOTAL:** 5,17 g/l de ácido tartárico

**QUANTIDADE PRODUZIDA:** 1.000 litros

### CONTÉM SULFITOS

**PRODUTOR:** Isaura Rosa Conceição Reis

**ENÓLOGO:** Gonçalo Moura Costa

**Adega:** Rua do Cubo, 3 – 3230-287 PENELA

**Contacto:** 963788106 (Luis Reis)

**Mail:** [info@encostadacriveira.com](mailto:info@encostadacriveira.com)

**Prémios obtidos:** Medalha de Ouro no Concurso de Vinhos e Espumantes Bairrada 2022