

ENCOSTA DA CRIVEIRA

BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2023



CONCEITO DO VINHO:

2023 foi um ano mágico e é com magia que nos reinventamos e construímos o caminho sublime dos nossos vinhos. Juntámo-nos às comemorações dos 30 anos desta sub-região e fizemos nascer edições especiais que mostram a certeza do passado, a firmeza do presente e a audácia do futuro.

Este vinho nasceu para ser tributo de uma região inteira! Marca os 30 anos das Terras de Sicó. Fernão Pires e Arinto conjugam-se e assim fazem este vinho de aroma profundo e delicado. Na boca tem doçura e é crocante. Um final longo que mostra a delicadeza destas castas no nosso território.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

TIPO: IGP Beira Atlântico

SUB-REGIÃO: Terras de Sicó

CASTAS: Fernão Pires e Arinto

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

COR: Tons de amarelo e dourado pálido

AROMA: Complexo de frutos citrinos, harmonizado com notas florais, minerais e de pastelaria.

FINAL DE BOCA: Longo e elegante.

PALADAR: Floral e frutado.

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

ANÁLISE

TEOR ÁLCOOL: 14,0 %

ACIDEZ TOTAL: 4,7 g/l de ácido tartárico

QUANTIDADE PRODUZIDA: 3.600 garrafas

PRODUTOR: Isaura Rosa Conceição Reis

ENÓLOGO: Gonçalo Moura Costa

Viticultura e adega: Luis Reis

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

Contacto: 963788106 (Luis Reis)

Mail: info@encostadacriveira.com