



Quinta dos Poços Reserva 2024

Tipo de Vinho: BRANCO

Ano: 2024

Castas: 95 % Arinto, 5% Rabigato.

Região: Douro.

Classificação: DOC – Denominação de Origem Controlada.

Produção: 2.060 garrafas.

Engarrafamento: Julho 2025.

Solo / Clima: Vinhas em solos de xisto e com clima mediterrâneo.

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Enólogo: Eng. António Narciso.

Teor Alcoólico: 13 % Vol.

Vinificação / Estágio: A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e esgotamento em prensa e decantação em inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outro depósito em inox onde iniciar fermentação a temperatura controlada à volta de 15°C. A meio da fermentação o vinho passa para barricas até fim de fermentação e ali fica em batonnage até preparação para engarrafamento, quando sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Produto com estabilização natural.

Prova: De aspeto límpido com nuances citrinas. Aromas de fruta branca e notas bem citrinas típicas da casta, associado a leves notas doces e tostadas da madeira. Na boca apresenta-se com boa acidez natural e frescura, muito típico do Arinto, terminando encorpado e vibrante na boca. O estágio em madeira deu estrutura e longevidade.

Serviço: Branco para beber jovem, mas com bom potencial de guarda. Para acompanhar diversos pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou com entradas e até carne branca. Servir à volta dos 10 °C.



