

**QUINTA DOS CARDEAIS**  
**GRANDE RESERVA BRANCO 2021**



**CASTAS:** Arinto, Antão-Vaz, Roupeiro

**COLHEITA:** Vindima manual em caixas de 20Kg.

**VINIFICAÇÃO:** Maceração pré-fermentativa após desengace de 6 a 12h após desengace, prensagem suave com separação do mosto de lagrima. Decantação estática durante 48h. Arranque de fermentação espontânea em cuba de inox a temperatura controlada, terminando a mesma em barrica, onde fica a estagiar sobre borras finas durante 18 meses.

**ENVELHECIMENTO/ ESTÁGIO:** Sur lies em barrica de carvalho francês.

**ENÓLOGO:** Paulo Nunes

**PRODUTOR:** António Boal

**FORMATOS:** 0,75 L

**ENGARRAFAMENTO:** Junho 2022

**ÁLCOOL:** 13%

**ACIDEZ TOTAL:** 6.60GR/DM3

**pH:** 3.11

**GARRAFA/EMBALAGEM:** Caixa de madeira 3 x 0,75 L

**CÓDIGO EAN:** 5600799685430

**NOTA DE PROVA:** Cor cítrica. No nariz sobressai o lado floral e de fruta de polpa branca. Na boca tem personalidade e nervo suportado pela concentração conferida pelo estágio em barrica. Antecipa uma boa evolução em garrafa.