



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



RESERVA BRANCO

Vinho mineral e fresco. Notas florais com apontamentos cítricos. Vinho extremamente untuoso, com excelente equilíbrio entre a estrutura e acidez.

Ano ameno e chuvoso, mas com fenómeno de escaldão a meio da maturação, o que fez com que a vindima se inicia-se mais tarde que o habitual, de forma a haver recuperação por parte da videira.

Prensagem de cachos inteiros. 20% do lote fermentaram em inox com temperatura controlada entre 10/12°C, à qual se seguiram 4 meses de "battonage" em cuba.

80% do lote fermentou em barricas novas seguido de *battonage* durante 6 meses + 12 meses de estágio em garrafas.

ANO
2018

TIPO
BRANCO

TEOR ALCOÓLICO
13% v/v

pH
3,25

ACIDEZ TOTAL
7,4 g/L

CASTAS / GRAPES
FERNÃO PIRES (60%), ARINTO (40%)



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



RESERVA BRANCO

Mineral and fresh wine. Floral notes with citrus notes. Extremely unctuous wine, with an excellent balance between structure and acidity.

A mild and rainy year, but with the phenomenon of scalding in the middle of maturation, which caused the harvest to start later than usual, in order to recover the vine.

Pressing of whole bunches. 20% of the batch fermented in stainless steel with controlled temperature between 10 / 12°C, which was followed by 4 months of "battonage" in vat.

80% of the batch fermented in new barrels followed by battonage for 6 months + 12 months of aging in bottles.

YEAR
2018

TYPE
BRANCO

ALCOHOLIC VOLUME
13% v/v

pH
3,25

TOTAL ACIDITY
7,4 g/L

CASTAS / GRAPES
FERNÃO PIRES (60%), ARINTO (40%)