

ZOM RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

O VINHO

Em 2019, o clima foi mais seco e típico em comparação com os anos anteriores, e não houve grandes imprevistos. A precipitação ocorreu no momento adequado, o que resultou em um excelente desenvolvimento da floração e uma boa produção de uvas saudáveis e de qualidade. Embora o mês de agosto tenha apresentado temperaturas médias altas, a frescura das noites permitiu uma maturação lenta e equilibrada, resultando em vinhos concentrados, frescos e complexos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram transportadas em caixas de 20kg e imediatamente refrigeradas em uma câmara frigorífica para desengace e esmagamento no dia seguinte. Após uma pequena maceração em prensa automática, o mosto resultante é fermentado em cubas de aço inoxidável. Quando a fermentação começa, 60% do lote é transferido para barricas de carvalho francês, sendo que uma pequena parte é armazenada em barricas novas e o restante em barricas de 2º e 3º ano. Este processo de armazenamento é conhecido como estágio e dura 12 meses. Os 40% restantes do lote permanecem em cubas de aço inoxidável para manter a frescura e a mineralidade do vinho. Durante seis meses, houve battonage, que é a agitação periódica do vinho sobre suas próprias borras, para aumentar a complexidade aromática e gustativa. O vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento, que ocorre em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Vinho com aspeto limpo e brilhante e cor amarelo-citrino. Tem um aroma austero, com caráter fresco e mineral. Complexo, com notas fumadas, integradas com aroma cítricos. Este vinho tem textura, volume, frescura e um equilíbrio entre a fruta e a acidez. Final longo e envolvente e suave.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir bem fresco (10-12°C) e harmonizar com carnes brancas, peixe ou marisco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



DOURO