

FICHA TÉCNICA



QUINTA DOS CURRAIS DOC Beira Interior Colheita Selecionada branco 2022

Lote marcado pela casta autóctone Fonte Cal, à qual adicionamos Arinto e Síria. As uvas foram vinificadas na nossa adega, situada junto à vinha, em Capinha - Fundão, no vale da Serra da Gardunha com a Serra da Estrela, em pleno coração da Cova da Beira, fruto de solos graníticos e xistosos, a uma altitude de cerca de 500m, o que lhe confere uma enorme frescura e expressão aromática.

Fatores de Qualidade

Clima . Mediterrâneo

Solo . Granito e Xisto

Tipo de Plantação . Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare

Tipo de Poda . Cordão duplo, cordão simples e guyot

Tipo de Condução . Monoplano vertical ascendente

Rendimento por hectare (ton./há) . 4 ton. de uvas por hectare

Vinificação

Tradicional - Vinificação clássica de bica aberta.

Fermentação com temperatura controlada até aos 16°C, durante 3 semanas.

Notas de Prova

Apresenta um aspeto cristalino, cor citrina com leve nuance de amarelo palha e reflexos esverdeados. O aroma demonstra elevada complexidade e finura aromática, aliada a notas de pêssago e frutas tropicais. Na boca mostra uma acidez fresca e elegante. Muito intenso e complexo, revela uma estrutura consistente e uma persistência singular.

Vinho . Quinta dos Currais Colheita Seleccionada branco

Produtor . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Unipessoal Lda

Denominação . DOC Beira Interior

Ano . 2022

Enólogo . Engº Carlos Silva

Castas . 50% Fonte Cal, 25% Arinto e 25% Síria

Fermentação . Cubas de inox

Estágio . 6 meses em cuba de Inox

Álcool . 13,5° vol.

Acidez Total . 7,13 g/L

Açúcares Totais . 2,5 g/L

pH . 2,97

Temperatura de Serviço . Servir a 10°C

