

# FICHA TÉCNICA



## QUINTA DOS CURRAIS DOC Beira Interior Reserva branco 2023

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.

### Vinificação

Tradicional - Vinificação clássica de bica aberta.  
Fermentação com temperatura controlada até aos 16°C, durante 3 semanas.

### Notas de Prova

Este vinho apresenta uma cor vibrante de amarelo limão, de pronunciada intensidade. No nariz, revela uma elegância delicada, com notas florais de árvore em flor, acácia e madressilva, aliadas com nuances de marmelo, nectarina, manga, suave lima e pimenta branca. Na boca, apresenta uma textura aveludada e um volume cremoso, equilibrado por uma acidez vibrante e bem definida, que confere vivacidade e persistência. Um final longo e sofisticado reafirma sua elegância e finura. Deve ser servido a 12°C e a acompanhar pratos de peixe assado, queijos, os simplesmente em bom convívio.

**Vinho** . Quinta dos Currais Reserva branco

**Produtor** . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Unipessoal Lda

**Denominação** . DOC Beira Interior

**Ano** . 2023

**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** . 6,13 g/L

**Açúcares Totais** . 2,3 g/L

**pH** . 3,13

**Temperatura de Serviço** . Servir a 12°C

