QUINTA D'
AGUIEIRA

Quinta d'Aguieira Branco 2023

Produtor Aveleda SA

Região Bairrada | **Denominação de Origem** DOC Bairrada | **País de Origem** Portugal

Solo Depósitos aluviais de rio | **Subsolo** Calhau rolado, areia grosseira e alguma argila

Castas 65% Chardonnay, 35% Maria Gomes

Graduação Alcoólica 13% Vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 6.0 g/l | **pH** 3,3

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Rui Viana

Data de Engarrafamento Agosto de 2024 | **Quantidades** 1673 garrafas

Vindima 2023

O ano vitícola de 2023 na Bairrada ficou marcado por uma primavera instável e chuvosa, que exigiu especial atenção ao nível da proteção fitossanitária, sobretudo durante o abrolhamento. O verão, de perfil típico, apresentou temperaturas elevadas a partir de julho, com condições secas que favoreceram o bom desenvolvimento das uvas. Já em setembro, a precipitação trouxe desafios acrescidos à vindima, especialmente no caso das castas tintas. Na Quinta d'Aguieira, as uvas brancas foram vindimadas nos primeiros dias de setembro, beneficiando da antecipação para preservar a frescura e a acidez natural. Nos tintos, a vindima foi faseada: parte antes das chuvas, garantindo concentração e equilíbrio; parte no final de setembro e início de outubro, com seleção criteriosa para manter a qualidade. O ano exigiu decisões vitícolas bem ajustadas, refletidas em vinhos com identidade, elegância e precisão.



Seja responsável. Beba com moderação.

Terroir

Localizada em Águeda, a nordeste na Região da Bairrada, a Quinta d'Aguieira apresenta um incrível mosaico de micro-terroirs, pintado ao longos dos seus 21 hectares. Com a particularidade de terem origem no leito do rio, há milhares de anos atrás, os solos desta quinta são depósitos aluviais e os subsolos são de calhau rolado, areia grosseira e alguma argila. Estes solos são o ponto de partida de tudo e foram estudados durante anos para se perceber como extrair deles o maior potencial com as castas ali plantadas.

Vinificação e Envelhecimento

Colhidas à mão, as melhores uvas são selecionadas e desengaçadas. Segue-se a fermentação a temperaturas controladas, 65% do lote fermenta em barricas de carvalho francês com *bâtonnage* semanal, o restante fermenta e estagia em cubas de inox. Após um estágio de 9 meses, o vinho é engarrafado e estagia em garrafa.

Notas de Prova

Cor Amarelo-esverdeado

Aroma Apresenta uma frescura aromática, com notas de fruta branca, citrina e floral que conferem leveza e frescura. As notas discretas e bem integradas de madeira aportam complexidade, tudo balanceado em perfeita harmonia.

Sabor Encorpado, complexo e suave , com uma textura cremosa conferida pelo Chardonnay e equilibrado por uma acidez marcada, revelando potencial de guarda.

Distinções

WINE ENTHUSIAST
- 92 pontos | Colheita 2022 e 2018
- Hidden Gem | Colheita 2023

ROBERT PARKER
- 92 pontos | Colheita 2018

Harmonizações

A acidez do Quinta d'Aguieira Branco harmoniza-se na perfeição com vieiras grelhadas, com a sua frescura aromática e notas cítricas a realçarem esses sabores e a complementarem delicadamente a sua subtileza. O seu perfil suave e complexo acompanha com grande elegância a cremosidade de um risotto de açafrão com espargos, assim como um magret de pato com frutos vermelhos.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 7º e 10ºC
. Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
. Consumir até 5 a 10 anos após engarrafamento

Ingredientes & Informação Nutricional:

Modelo garrafa Bordalesa Imperial
Capacidade 750 ml
Vedante Rolha
Caixa de madeira 3x750 ml

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2 | 4560-570 Penafiel | Portugal
T +351 255 718 200 E info@aveleda.pt W
www.company.aveleda.pt