

Quinta d'Aguieira Branco 2022

Produtor Aveleda SA

Região Bairrada | Designação de Origem DOC Bairrada | País de Origem Portugal

Castas 65% Chardonnay, 35% Maria Gomes

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

Data de Engarrafamento Julho de 2023 | Quantidades 1041 garrafas

Álcool 12,5% Vol. | Açúcar Total < 2 g/l

Acidez Total 7 g/l | pH 3,3

Direção de Enologia Diogo Campilho | Enólogo Rui Viana

Vindima 2022

Na Bairrada, tivemos de esperar pela data perfeita para o arranque da vindima. Na primeira semana de setembro começámos a colheita da casta Maria Gomes, seguindo-se a Chardonnay. Por outro lado, os tintos exigiram mais tempo até atingirem a maturação ideal e só foram vindimidos no final do mês. O trabalho criterioso na monda das vinhas e a seleção de uvas durante a vindima permitiu-nos assegurar um nível de produção em linha com os anos anteriores, tanto ao nível da concentração como do perfil qualitativo dos vinho Quinta d'Aguieira.

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 extraír 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 a casta Chardonnay e o longo estágio em barrica de carvalho francês proporcionam ao Quinta d'Aguieira Branco 2022 uma cor amarela-dourada.

Aroma No nariz, apresenta uma frescura aromática com notas florais, de fruta branca, e de citrinos, como de flor de laranjeira. Sobressaem também algumas notas de baunilha e de frutos secos devido ao estágio sobre as borras e em barricas de carvalho francês.

Sabor Em boca, é um vinho encorpado, complexo, suave e mineral, com um final longo e uma ótima acidez.

Prémios

Quinta d'Aguieira Branco 2018

- 92 pontos | Robert Parker

- 92 pontos | Decanter World Wine Awards



Seja responsável. Beba com moderação.

Harmonizações

A acidez deste vinho combina na perfeição com vieiras grelhadas, pois a frescura aromática e as notas de citrinos acentuam estes sabores e complementam a sua delicadeza. O seu caráter suave e complexo também acompanha bem com a cremosidade e subtileza de um risotto de açafrão com espargos ou com um magret de pato com frutos vermelhos, pratos ricos e complexos com um leve toque doce, resultando numa combinação equilibrada e deliciosa.

Mais info:

Garrafa 750 ml

Modelo garrafa Bordalesa Imperial

Vedante Rolha

Caixa de cartão 3x750ml

