

## 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 vindimados 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 longo 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** 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 carácter suave e complexo também acompanha bem com a cremosidade e subtilidade 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.

### Recomendações

- Temperatura de serviço entre 7º e 10ºC
- Armazenar num local fresco e ao abrigo da luz
- Consumir entre 5 a 10 anos após engarrafamento

**Garrafa** 750 ml  
**Modelo garrafa** Bordalesa Imperial  
**Vedante** Rolha  
**Caixa de cartão** 3x750ml

Mais info:

