

## ARCO D'AGUIEIRA BRANCO 2022

**Produtor** Aveleda SA

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

**Ano de colheita** 2022 | **Castas** Maria Gomes, Chardonnay, Rabo de Ovelha e Bical

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

**Gradação Alcoólica** 12,5% Vol. | **Açúcar Total** < 2 g/l | **Acidez Total** 6,0 g/L | **pH** 2,9 a 3,5

**Direção de Enologia** Diogo Campilho | **Enólogo** Rui Viana | **Wine Consultant** Valérie Lavigne

**Data de Engarrafamento** Julho 2023 | **Quantidades** 6.141 garrafas

### 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'Agueira.

### Terroir

Localizada em Águeda, a nordeste na Região da Bairrada, a Quinta da Agueira 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 de calhau rolado, areia grosseira e alguma argila. Estes solos, ponto de partida de tudo e estudados durante anos, mostraram-nos o que de melhor neles se poderia extrair com as castas mais adaptadas.

### Vinificação e Envelhecimento

Após a vindima manual, as uvas são desengaçadas, e prensadas suavemente. O vinho é decantado e a fermentação alcoólica decorre a temperaturas controladas. Segue-se um estágio de 9 meses, a casta Maria Gomes envelhece em cubas de aço inoxidável, enquanto as outras castas passam por um envelhecimento em barricas de carvalho francês de segundo com bâtonnage semanal.

### Notas de Prova

**Cor /** Amarelo-claro brilhante com reflexos esverdeados.

**Aroma /** Elegante e fresco, com notas cítricas vibrantes de limão e toranja, complementadas por nuances florais e um leve toque mineral.

**Sabor /** Equilibrado e envolvente, com acidez bem integrada e notas de fruta branca e citrina. A textura é suave, a estrutura bem definida e o final persistente, com um toque mineral.

### Distinções

**Colheita 2021**

- 91 Pontos | James Suckling

**Colheita 2019**

- 92 Pontos | Wine Enthusiast

### Harmonizações

A frescura e as notas cítricas deste vinho harmonizam perfeitamente com um ceviche de peixe branco, uma salada de espinafres com morangos e vinagre balsâmico ou um risoto cremoso de limão com frango e cogumelos selvagens, destacando a sua suavidade e elegância.

### Recomendações

- Servir a uma temperatura entre os 7° C e 10° C
- Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- Consumir até 10 a 15 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Ingredientes & Informação Nutricional:**

**Modelo garrafa** Bordelaise Antik  
**Capacidade** 750ml  
**Vedante** Rolha  
**Caixa de cartão** 6x750ml

