



PALMEIRIM D'INGLATERRA

BRANCO 2016

Vale por si.

"De por si es muy bueno."

In D. Quixote de La Mancha sobre a novela de cavalaria Palmeirim D'Inglaterra, escrita pelo transmontano Francisco de Moraes, antepassado dos proprietários das quintas onde nasceu este vinho. Da Literatura para o vinho, a distinção mantém-se.

Denominação: DOC Trás-os-Montes

Localização: Chaves - Freguesias de Oura, Selhariz, Faiões e Vila Verde da Raia.

Solo: Origem xistosa, com teores médios em argila, e granítica, com textura arenosa.

Clima: Temperado de características continentais.

Castas: Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro, Moscatel Galego Branco.

Vinificação e maturação: Vindima manual por casta. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Clarificação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Fevereiro. Formação do lote. Ligeira filtração e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Alc./vol: 12,5%

Enólogos: Rui Cunha / Sérgio Alves

Notas de prova:

Cor: Brilhante e citrina

Aroma: Elegante, com boa intensidade e complexidade, lembrando aromas a frutos citrinos como a toranja, flores brancas e frutos tropicais maduros, complementados por leves notas minerais.

Paladar: Seco, ataque cremoso com acidez fresca que lhe confere personalidade. Boa estrutura, bom aroma de boca a fruta de caroço madura e aromas florais. Vinho muito gastronómico.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 12-14°C. Acompanha bem pratos de carnes brancas com molhos gordos e pratos de peixe.

Potencial de envelhecimento: até final de 2022

