# Quinto Elemento Branco Reserva 2016

Tipo: **Branco**

Produtor: **Quinta do Arrobe, Unip Lda.**

Marca: **Quinto Elemento**

Certificação:

Castas: **Arinto**

Solo: **natureza argilo-calcários**

Solo calcário. Aroma muito interessante, com evolução evidente, pendor floral, citrino maduro também, quase terpénico. Lácteo e gordo na boca, glicérico, mas com boa acidez, muito sabor. Grande e bem sucedida ousadia num lançamento tão tardio. A beber nesta fase, com queijos maturados.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da nossa vindima manual foram cuidadosamente transportadas em caixas de 15kgs para a nossa adega e imediatamente prensadas. O mosto foi clarificado por decantação e fermentado a uma temperatura de 16ºC.

O vinho acabado estagia cerca de 6 meses até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor palha com nuances esverdeadas. Aroma de frutos tropicais com notas citrinas e ligeiramente florais. Na boca revela-se fresco, elegante e estruturado.

CONSERVAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar. Deve servir-se jovem a uma temperatura entre os 10 e os 12ºC.

Acompanha bem pratos de peixe, marisco ou carnes brancas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool – 13 % Vol.

Acidez total – 5,26g/l

Acidez volátil – 0,52g/l

Açúcares residuais – <1g/l

**CVRTEJO** ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
**BOMSITE**