

# QUINTA DA LIXA

## *Reserva*

### 2015



### Quinta da Lixa - Alvarinho Reserva 2015

100% Alvarinho

Este vinho da casta Alvarinho exprime a singularidade e originalidade do nosso terroir, com solos em que a mistura do granito muito próprio da Região dos vinhos Verdes e o xisto mais típico da Região do Douro resultou num vinho de grande frescura e mineralidade, longo e estruturado com madeira bem integrada de grande qualidade.

Desengace total e prensagem direta da uvas inteiras, decantação por frio prolongada, primeiro terço de fermentação em cuba de inox em contacto com cachos inteiros não desengaçados a baixa temperatura, choque térmico e passagem para madeira. Final de fermentação em barricas novas de carvalho francês ( 60% ) e carvalho Americano ( 40% ). Barricas de 225 litros. Estágio com batonnage sobre borras totais durante 6 meses. Estágio em garrafa de 4 meses.

Vinho Longo e estruturado, excelente acidez e grande complexidade aromática, fruta de arvore muito fresca, madeira de qualidade muito discreta.

Vinho de grande versatilidade gastronómica. Acompanha na perfeição pratos de peixe gordo, pratos de carne complexos, um leque numeroso de queijos e compotas.

Alcool – 13% vol

Acidez total – 6,6 g/l

Açúcar residual – 1,2 grs/l

Ph – 3,23

Vinho com potencial de guarda por 5 a 7 anos

Disponíveis:

30 garrafas de 3 litros . Doble Magnum

100 garrafas de 1,5 litros. Magnum

5957 garrafas 0,75 litros



LIMITED EDITION

*Estagiado em barrica*

VINHO REGIONAL MINHO