

MIRABILIS GRANDE RESERVA BRANCO

Douro DOC 2016

Castas	Viosinho, Gouveio e Vinha muito velha
Vinhas	Alijó, Murça e Tabuaço; vinha muito velha (80 anos)
Vinificação/Maturação	Seleccção manual das uvas à entrada da adega. Prensagem directa de uva inteira. Separação do mosto em função do pH. Fermentou em barricas de carvalho francês e húngaro de 300 litros, a baixa temperatura (10-11°C). “Elevage” por 10 meses nas mesmas barricas (65% madeira nova) “ <i>en sur lie</i> ”, sofrendo “battonage” cada 20 dias.
Análise do Vinho	Alc/vol 14,2%, acidez total 5,4 g/l, pH 3.2, açucares redutores 0,9 g/l, SO ₂ total 122 mg/l; Extrato Seco 20 g/l



NOTAS DE PROVA 2017

Enólogos: Jorge Alves

Aspeto brilhante, com belíssima cor citrina de reflexos esverdeados. Aroma de complexidade invulgar a frutos brancos de caroço e a flores brancas, suportado pela mineralidade granítica e pelos aromas a cravinho e pimenta branca.

Na boca sobressaem as sensações de acidez fresca e intensa, equilibrada pela grande estrutura e pela textura linear longa, profundo, tridimensional, tenso, de grande concentração, final muito longo, preciso e persistente; termina muito focado e transparente.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 2030.
Serviço	A uma temperatura de 11 a 14°C. Harmoniza com queijos curados de pasta dura, peixes gordos, comida asiática, carnes de aves, porco e vitela.