

# 5º ELEMENTO

## VINHO REGIONAL BRANCO RESERVA

Ao longo de três gerações, a Quinta das Casas Altas empenhou-se na implementação criteriosa das mais nobres castas, num *terroir* perfeito.

Colheita | 2015



Charles Metcalfe, crítico de vinhos – 90 Pontos



Embalagem | Garrafa de vidro de 0,75 L  
Caixa 6 garrafas  
Peso 1.37kg  
Dimensões 247x135x321  
Euro Pallet 66 caixas



Clima | Mediterrânico com influência Atlântica



Solos | Argilo-calcários



Análise:

Álcool – 12,5 % Vol.  
Acidez total – 5,5g/l  
Acidez volátil – 0,6g/l  
Açúcares residuais – <5g/l



Castas | Arinto.



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 16°C. 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.



Estágio e consumo | 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 12°C. Acompanha bem pratos de peixe, marisco ou carnes brancas.

Enólogo | Mário Andrade



Engarrafado por - Quinta do Arrobe, Lda.  
Quinta das Casas altas, Várzea de Baixo  
2000-460 Casével, Santarém