



MALVASIA

O Quinta Vale da Roca Malvasia 2024 é um vinho branco fresco elaborado a partir da casta Malvasia de Colares, que alia na perfeição uma textura redonda e fresca a um carácter crocante e marcadamente mineral. Aromas bem definidos de citrinos e fruta de caroço abrem caminho para um paladar vivaz, marcado por uma intensa influência oceânica, culminando num final longo e elegante, seco e salino, expressão do estágio tradicional em adega e da sua origem única na costa atlântica.

INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Tipo de Vinho: Branco

Castas: Malvasia

Colheita: 2024

País, região: Portugal, Colares (Lisboa)

Clima: Atlântico

Tipo de solo: Litólicos não húmicos de granitos e sienitos com textura argilo-arenosa fina

Teor alcoólico: 12%

Acidez total: 6.5 g/L

pH: 3.38

Açúcar residual: <1.5 g/L

NOTAS DE PROVA

Aroma:

Notas frescas e minerais, com destaque para os aromas bem definidos de citrinos e fruta de caroço.

Boca:

Entrada redonda, fresca e estruturada, que evidencia a notável acidez e a mineralidade distinta da região.

Final:

Longo, seco e intensamente salino, com grande elegância e persistência.

HARMONIZAÇÃO

Marisco fresco, ostras, peixe grelhado e queijos regionais amanteigados para complementar o seu perfil fresco e salino.

VINHA & TERROIR

Situado na costa atlântica ocidental de Portugal, este excecional branco monocasta provém de vinhas únicas na histórica região de Colares. Aqui, entre a imponente Serra de Sintra e o oceano, um microclima marítimo muito particular molda as uvas, preservando uma acidez marcante e acrescentando uma ligeira salinidade trazida pelas brisas oceânicas constantes.

As videiras em pé-franco são tradicionalmente conduzidas junto ao solo em terrenos arenosos, também conhecidos como chão de areia, que cobrem um subsolo de argila e calcário. É esta singular composição do solo que ajuda a reter a humidade e a proteger as vinhas antigas das pragas, traduzindo-se numa notável mineralidade e potencial de envelhecimento que equilibram na perfeição a frescura bem definida deste Malvasia.

VINIFICAÇÃO

Vindimadas manualmente com o maior rigor para garantir a máxima qualidade, as uvas são cuidadosamente selecionadas e totalmente desengaçadas. Após uma breve maceração pelicular para libertar os delicados aromas primários, as uvas são suavemente prensadas a baixas temperaturas. Durante a sua maturação em cave, o vinho é esculpido com mestria: seis meses de bâtonnage contínua conferem-lhe uma textura sofisticada, seguidos de um estágio sobre borras finas que contribui para desenvolver a sua personalidade característica e um perfil mais complexo.

EMBALAGEM

Logística: Código EAN 5 600154 771648. Embalado em caixas de 6 garrafas (Configuração da paleta: 11 caixas por fiada, 9 fiadas, 99 caixas por paleta).