



GRANDE RESERVA

O Quinta Vale da Roca 2023 é um vinho de grande elegância elaborado a partir da casta Encruzado, que alia de forma soberba uma textura rica, adquirida pelo estágio em barrica, a um caráter extraordinariamente fresco e cristalino, como água de nascente. Aromas envolventes de pêssego, flores, baunilha e licor de amêndoa abrem caminho para um paladar profundamente mineral, onde sobressaem notas de rocha granítica e cardamomo. O final revela uma complexidade equilibrada, expressão da sua origem atlântica e dos seus 10 meses de estágio premium em adega.

INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Tipo de Vinho: Branco

Casta: Encruzado

Colheita: 2023

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: 5.6 g/L

pH: 3.49

Açúcar residual: <1.5 g/L

NOTAS DE PROVA

Aroma:

Suaves notas de pêssego e flor de ameixeira, destacando-se ainda aromas sedutores de baunilha e licor de amêndoa.

Boca:

O perfil é complexo e profundamente mineral, marcado por apontamentos de rocha granítica, baunilha suave e especiarias verdes, tais como cardamomo.

Finish:

Um final longo, extraordinariamente fresco e salino.

HARMONIZAÇÃO

Marisco fresco, ostras, grelhados de carne branca e queijos amanteigados complementam na perfeição o perfil salino e granítico deste vinho.

VINHA & TERROIR

Nascido na imponente paisagem do Parque Natural de Sintra-Cascais, este excecional branco provém de vinhas situadas a 220 metros de altitude na encosta sul do Cabo da Roca. Aqui, no extremo mais ocidental da Europa continental, o clima marítimo fresco molda as uvas, preservando uma acidez marcada, firme e estruturante. Sob a superfície, as videiras encontram-se ancoradas numa combinação singular de granito e sienito (solos litólicos não húmicos), revestida por textura argilo-arenosa fina. É esta pegada geológica única que confere ao vinho uma profunda mineralidade, equilibrando de forma sublime a riqueza natural deste Grande Reserva estagiado em barrica. balancing the natural richness of this barrel-aged Grande Reserva.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e colocadas em pequenas caixas de 18 kg, de forma a garantir a máxima qualidade. Após desengace total, são suavemente prensadas a baixas temperaturas. Após uma clarificação estática a frio, a 8 °C, o mosto realiza a fermentação alcoólica a uma temperatura controlada de 14 °C em barricas de carvalho francês. A ausência de fermentação malolática permite preservar a frescura e o caráter frutado do vinho, essenciais à expressão de um Encruzado excecional. Ao longo de 10 meses, o vinho é esculpido com mestria na adega: 6 meses de bâtonnage conferem-lhe uma textura aveludada, seguidos de 4 meses de estágio sobre borras para acrescentar complexidade. Os dois meses finais de estágio em garrafa permitem integrar todos os elementos e preparar o Grande Reserva para ser apreciado.

EMBALAGEM

Logística: Código EAN 5 600154 771631. Embalado em caixas de 6 garrafas (Configuração da paleta: 11 caixas por fiada, 9 fiadas, 99 caixas por paleta).