



VINHA DA ROCA BRANCO

O Vinha da Roca Branco 2024 é um blend fresco e elegante, inspirado na tradição vinícola portuguesa. Elaborado a partir das castas autóctones Malvasia, Arinto e Fernão Pires, este vinho equilibra harmoniosamente delicadas notas florais e cítricas com uma acidez acentuada e uma salinidade atlântica bem definida. Produzido a partir de uvas prensadas a baixas temperaturas, de forma a preservar a sua pureza máxima, revela uma textura macia e sofisticada, desenvolvida através de um cuidadoso estágio sobre borras.

INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Tipo de Vinho: Branco

Castas: Malvasia, Arinto and Fernão Pires

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: 13%

Acidez total: 6.5 g/L

pH: 3.14

Açúcar residual: <1.5 g/L

NOTAS DE PROVA

Aroma:

De cor citrina, apresenta uma combinação expressiva de notas florais e fruta fresca, marcada por uma presença atlântica bem definida.

Boca:

Entrada fresca e elegante, com uma acidez equilibrada que realça a sua vivacidade e harmonia. A boa estrutura e intensidade conferem-lhe profundidade, sem ofuscar o seu perfil costeiro.

Final:

Um final persistente e fresco, que prolonga a sua elegância até ao final.

HARMONIZAÇÃO

Marisco fresco, ostras, salada de polvo, peixe grelhado, pratos leves de aves e queijos amanteigados para complementar a frescura e o toque floral deste vinho.

VINHA & TERROIR

O Vinha da Roca Branco provém da região de Colares, uma das zonas vitivinícolas costeiras mais singulares de Portugal, moldada pela forte influência do Atlântico e pela paisagem imponente ao longo do Cabo da Roca. As vinhas encontram-se na encosta sul do Cabo da Roca, a cerca de 220 metros de altitude, onde as condições marítimas ajudam a preservar a frescura e a acidez naturais das uvas.

Os solos da região, constituídos por granitos e sienitos com uma textura argilo-arenosa fina, contribuem para a estrutura, precisão e mineralidade do vinho, ajudando a definir o seu perfil puro e elegante.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e selecionadas com rigor antes de um suave esmagamento e prensagem a baixas temperaturas. Após a separação do mosto das partes sólidas da uva, a fermentação ocorre em cubas de aço inoxidável ao longo de um mês.

O vinho é então submetido a bâtonnage durante mais 2 meses, seguido de um estágio sobre borras, o que lhe permite adquirir textura e definição, enquanto preserva, em simultâneo, a frescura e o carácter próprio das castas utilizadas.

EMBALAGEM

Logística: Código EAN 5 600154 771617. Embalado em caixas de 6 garrafas (Configuração da paleta: 11 caixas por fiada, 9 fiadas, 99 caixas por paleta).