



Quinta de Linhares

Grande Reserva Avesso 2016

PRODUTOR Agri-Roncão Vinícola, LDA

A Agri-Roncão é uma empresa familiar fundada em 2001 por Domingos Ribeiro. Com mais de 60 hectares de área plantada e duas sades/casas de vinificação nas Regiões Demarcadas do Douro e Vinho Verde, a Agri-Roncão dedica-se à produção e comercialização de Vinhos do Douro, Vinhos Verdes e Vinhos do Porto.

REGIÃO Vinhos Verdes/ Sub-região Sousa

TERROIR A Quinta de Linhares situa-se em Penafiel, sub-região do Sousa, na região demarcada dos Vinhos Verdes. A vinha encontra-se exposta a Sul-Sudoeste, entre as cotas de 250 a 300m de altitude. O clima é moderado a seco, com amplitudes térmicas baixas. Os Invernos não são muito rigorosos e os Verões são amenos e secos. Apesar de não estar diretamente exposta à influência atlântica, esta faz-se sentir devido ao relevo pouco acentuado. O tipo de solo é Franco-Arenoso, rico em nutrientes como Fósforo e Potássio e pobre em Cálcio e Magnésio, dando origem a vinhos de PH baixo. A composição de origem granítica confere mineralidade aos vinhos.

VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 25kg. Após uma seleção cuidadosa das uvas procedeu-se ao desengace, maceração pré-fermentativa de 14/15 horas, seguida de esmagamento em prensa pneumática. A fermentação ocorreu em cuba de inox a uma temperatura controlada entre 14 e 15°C - durante aproximadamente 30 dias. Estágio em cuba de inox de 4/5 meses, durante o qual o vinho esteve em contacto com as borras. Após este período, o vinho estagiou mais de 36 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA Vinho com uma cor dourada, aroma intenso e elegante. Na boca é fresco e complexo, combinando notas de fruta branca como a maçã e pera com notas abaulhadas provenientes do estágio em barrica. Final de boca expressivo, longo e persistente.

Colheita 2016

Casta Avesso

Enólogo António Sousa

Teor Alcoólico 13.5%

Acidez Total 5.0 g/dm³

Açúcares Totais 4.2 g/dm³

Temperatura de Serviço 8/12°C



QUINTA DE
LINHARES