



ODISSEIA RESERVA BRANCO

Vinho do Douro | Reserva BRANCO 2015

A TERRA

As vinhas da região demarcada do Douro constituem uma das mais fantásticas paisagens esculpidas pelo homem do mundo. Tal como acontece em outras regiões vinícolas de excelência do mundo, o terroir do Douro representa uma combinação única de solo, topografia, clima e castas que não pode ser reproduzido em nenhum outro lugar. Os numerosos vales e as diferentes altitudes, desde Mesão Frio até à fronteira espanhola, assim como a diversidade das castas e as diferentes exposições, permitem colher uvas com características muito particulares.

O ENÓLOGO

Foi em 2004 que os primeiros vinhos Odisseia foram produzidos. Mas Jean-Hugues Gros já estava a trabalhar no Douro desde 1999. Depois de ter completado o curso de Enologia e vários estágios na Borgonha em 1992, Jean-Hugues Gros teve a oportunidade de única de passar 16 meses na Sandeman, no Porto. E foi assim que começou a descoberta dos vinhos do Porto e do Douro. Hoje, Jean-Hugues Gros é produtor e também consultor enólogo para várias quintas do Douro.

O VINHO

As uvas são provenientes de 3 zonas do Douro, de altitude entre 450 e 650m e de solo granítico. As castas selecionadas são na maioria Rabigato, Viosinho e Codega de Larinho, de vinhas com mais de 20 anos. As uvas são prensadas e o mosto é decantado durante 2 dias a 10°C. Depois de passar a limpo, a fermentação ocorre parcialmente em cascos de carvalho francês de 500 litros e o resto em cuba inox à temperatura de 14°C durante 3 a 4 semanas. No fim da fermentação, o vinho é separado das borras mais grossas. O vinho vai envelhecer com batonnage seminal até final de Janeiro e o lote final será feito em Fevereiro, para ser engarrafado entre Abril e Junho.

O Reserva Branco, sendo parcialmente fermentado e envelhecido em cascos de carvalho francês, é um vinho complexo, aliando às notas cítricas a elegância da madeira nova.

NOTAS DE PROVA

Cor palida. Notas de frutos vermelhos no nariz, groselho, floral. Boca concentrada, com uma boa acidez, frutada, mineral e final longo e fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Viosinho, Rabigato e Codega de Larinho

VINIFICAÇÃO: As uvas são prensadas e o mosto é decantado durante 48h a 10°C. Depois fermenta 30% em cascos de carvalho francês de 500 litros e o resto em cuba inox com temperatura controlada de 15°C.

TEOR ALCOÓLICO: 13,3%

ACIDEZ: 5,2 gr/l

pH: 3,32

AÇUCARES: <5 gr/l

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.

Rua Manuel Dias Nº 396 - Fracção G | 4495-129 Póvoa de Varzim

Telf: +351 000 000 000 | Telf: +351 914 755 716 | geral@portugalsignature.com

www.portugalsignature.com

