

## MIRABILIS GRANDE RESERVA BRANCO

### Douro DOC 2014

Castas	Viosinho, Gouveio e Vinha muito velha
Vinhas	Alijó, Murça e Tabuaço; vinha muito velha (80 anos)
Vinificação/Maturação	Seleccção manual das uvas à entrada da adega. Prensagem directa de uva inteira. Separação do mosto em função do pH ( $\leq 3,10$ ). Fermentou em barricas de carvalho francês e húngaro, a baixa temperatura (11-13°C). “Elevage” por 9 meses nas mesmas barricas (35% madeira nova) “ <i>en sur lie</i> ”, sofrendo “battonage” cada 15 dias.
Análise do Vinho	Alc/vol 14,0%, acidez total 5,6 g/l, pH 3.12, açucares redutores 0,7 g/l, SO <sub>2</sub> total 127 mg/l. Extrato Seco 19 g/l



### NOTAS DE PROVA 2015

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Aspetto brilhante, com belíssima cor citrina de reflexos esverdeados. No nariz revela uma complexidade invulgar, aroma a frutos brancos de caroço suportado pela mineralidade granítica e pelos aromas a baunilha e cravinho.

Na boca sobressaem as sensações de acidez fresca intensa, equilibrada pela sólida estrutura e pela textura linear, profundo, tridimensional, tenso, de grande concentração, final muito longo, preciso e persistente; termina muito focado e transparente.

### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 2024.
Serviço	A uma temperatura de 11 a 14°C. Harmoniza com queijos curados de pasta dura, peixes gordos, comida asiática, carnes de aves, porco e vitela.