Morgado de
BUCELAS

CUVÉE GRANDE RESERVA

Tipo • *Type*
Branco • *White*

Região • *Region*
Bucelas

Classificação • *Classification*
DOC

Ano de Colheita • *Vintage*
2023

Vindima • *Harvest*
Manual • *Handmade*

Viticultura • *Viticulture*
Produção Integrada • *Sustainable*

Clima • *Climate*
Mediterrâneo • *Mediterranean*

Tipo de Solo • *Type of Soil*
Calcário • *Limestone*

Castas • *Grape Varieties*
Arinto

Vinificação • *Vinification*
Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo em barrica de carvalho francês. • *Prefermentative cold skin contact for 4 hours, followed by ferm entation of the clean must in new French oak barrels.*

Estágio • *Ageing*
Estágio de 6 meses em barricas com batonage. • *Fermented & aged 6 months in barrels with batonage.*

Análises • *Analysis Results*
Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 12,5%
Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 6,4 gr/l
pH: 3,2

Cor • *Colour*
Citrino • *Citric*

Aroma
Frutos de polpa amarela maduros com um toque citrino bem casado com as notas de barrica • *Ripe yellow pulp fruits with a citrus touch well-matched with barrel notes.*

Prova • *Palate*
Fresco, mineral, volumoso e amanteigado. • *Fresh, mineral, bulky and buttery.*

Final de Boca • *Tasting Note*
Termina complexo e persistente. • *Finishes complex and persistent.*

Consumo • *Serving Suggestions*
Servir entre 8 e 10ºC. Acompanha bem peixes gordos assados ou grelhados, charcutaria, queijo de ovelha. • *Serve between 8 and 10°C. Goes well with grilled or barbecued f atty fish, charcuterie, sheep's cheeses.*

Enólogo • *Winemaker*
Nuno Cancela de Abreu



Certificado • *Certified*

VEGAN

BOAS QUINTAS
Rua Quinta da Gandarada, 14, 3450-335 Mortágua - Portugal
T. (+351) 231 921 076 (chamada para rede fixa nacional) I wines@boasquintas.com I www.boasquintas.com