

QUINTA DA LIXA

Reserva

2021



QUINTA DA LIXA RESERVA - ALVARINHO 2021

100% ALVARINHO

ESTE VINHO DA CASTA ALVARINHO EXPRESSA A SINGULARIDADE E ORIGINALIDADE DO NOSSO TERROIR, COM SOLOS EM QUE A MISTURA DO GRANITO MUITO PRÓPRIO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES E O XISTO MAIS TÍPICO DA REGIÃO DO DOURO RESULTOU NUM VINHO DE GRANDE FRESCURA E MINERALIDADE, LONGO E ESTRUTURADO COM MADEIRA BEM INTEGRADA DE GRANDE QUALIDADE.

DESENGACE TOTAL E PRENSAGEM DIRETA DA UVAS INTEIRAS, DECANTAÇÃO POR FRIO PROLONGADA, PRIMEIRO TERÇO DE FERMENTAÇÃO EM CUBA DE INOX EM CONTACTO COM CACHOS INTEIROS NÃO DESENGAÇADOS A BAIXA TEMPERATURA, CHOQUE TÉRMICO E PASSAGEM PARA MADEIRA. FINAL DE FERMENTAÇÃO EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRANCÊS (60%) E CARVALHO AMERICANO (40%). BARRICAS DE 225 LITROS. ESTÁGIO COM BATONNAGE SOBRE BORRAS TOTAIS DURANTE 12 MESES. ESTÁGIO EM GARRAFA DE 4 MESES.

VINHO LONGO E ESTRUTURADO, EXCELENTE ACIDEZ E GRANDE COMPLEXIDADE AROMÁTICA, FRUTA DE ARVORE MUITO FRESCA, MADEIRA DE QUALIDADE MUITO DISCRETA. VINHO DE GRANDE VERSATILIDADE GASTRONÓMICA. ACOMPANHA NA PERFEIÇÃO PRATOS DE PEIXE GORDO, PRATOS DE CARNE COMPLEXOS, UM LEQUE NUMEROSO DE QUEIJOS E COMPOSTAS.

ÁLCOOL - 13% VOL

ACIDEZ TOTAL - 6,8 G/L

AÇÚCAR RESIDUAL - 2 GRS/L

PH - 3,31

VINHO COM POTENCIAL DE GUARDA POR 5 A 7 ANOS



LIMITED EDITION

Estagiado em barrica

VINHO VERDE DOC

QUINTA DA LIXA

Reserva

2021



QUINTA DA LIXA RESERVE - ALVARINHO 2021

100% ALVARINHO

THIS WINE FROM THE ALVARINHO GRAPE VARIETY EXPRESSES THE SINGULARITY AND ORIGINALITY OF OUR TERROIR, WITH SOILS IN WHICH THE MIXTURE OF THE VERY TYPICAL GRANITE FROM THE VINHO VERDE REGION WITH THE MOST TYPICAL SHALE IN THE DOURO REGION RESULTS IN A WINE OF GREAT FRESHNESS AND MINERALITY, STRUCTURED, WITH A LONG FINISH AND WELL INTEGRATED GREAT QUALITY WOOD.

TOTAL DESTEMMING AND DIRECT PRESSING OF THE WHOLE GRAPES, PROLONGED COLD TEMPERATURE DECANTING, PRIMARY FERMENTATION IN STAINLESS STEEL VATS IN CONTACT WITH WHOLE UNSTEMMED BUNCHES AT LOW TEMPERATURE, THERMAL SHOCK, AND THEN ONTO THE WOOD. END OF FERMENTATION IN NEW FRENCH OAK (60%) AND AMERICAN OAK (40%) BARRELS. 225-LITRE BARRELS. AGING WITH BATONNAGE ON TOTAL LEES FOR 12 MONTHS. AGING IN BOTTLE FOR 4 MONTHS. STRUCTURED WINE WITH A LONG FINISH, EXCELLENT ACIDITY AND GREAT AROMATIC COMPLEXITY, VERY FRESH TREE FRUIT, VERY DISCRETE QUALITY WOOD.

WINE OF GREAT GASTRONOMIC VERSATILITY. PERFECT WITH OILY FISH DISHES, COMPLEX MEAT DISHES, AND A WIDE VARIETY OF CHEESES AND JAMS.

ALCOHOL CONTENT – 13%

TOTAL ACIDITY – 6.8 G/L

RESIDUAL SUGAR – 2 G/L

PH – 3.31

WINE WITH STORAGE POTENTIAL BETWEEN 5 TO 7 YEARS



LIMITED EDITION

Estagiado em barrica

VINHO VERDE DOC

QUINTA DA LIXA

Reserva

2021



QUINTA DA LIXA RESERVA - ALBARIÑO 2021

100% ALBARIÑO

ESTE VINO DE LA VARIEDAD ALBARIÑO EXPRESA LA SINGULARIDAD Y ORIGINALIDAD DE NUESTRO TERROIR, CON SUELOS EN LOS QUE LA MEZCLA DE GRANITO CARACTERÍSTICO DE LA REGIÓN DE LOS VINOS VERDES Y EL ESQUISTO MÁS TÍPICO DE LA REGIÓN DEL DUERO DIO COMO RESULTADO UN VINO DE GRAN FRESCURA Y MINERALIDAD, LARGO Y ESTRUCTURADO CON MADERA BIEN INTEGRADA DE GRAN CALIDAD.

DESALILLADO TOTAL Y PENSADO DIRECTO DE LAS UVAS ENTERAS, DECANTACIÓN POR FRÍO PROLONGADA, PRIMER TERCIO DE FERMENTACIÓN EN CUBA DE ACERO INOXIDABLE EN CONTACTO CON RACIMOS ENTEROS NO DESALILLADOS A BAJA TEMPERATURA, CHOQUE TÉRMICO Y PASO A MADERA. FINAL DE FERMENTACIÓN EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (60%) Y ROBLE AMERICANO (40%). BARRICAS DE 225 LITROS. ENVEJECIMIENTO CON BATONNAGE SOBRE BORRAS TOTALES DURANTE 12 MESES. ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA DE 4 MESES.

VINO LARGO Y ESTRUCTURADO, CON EXCELENTE ACIDEZ Y GRAN COMPLEJIDAD AROMÁTICA, FRUTA DE ÁRBOL MUY FRESCA, MADERA DE CALIDAD MUY DISCRETA.

VINO DE GRAN VERSATILIDAD GASTRONÓMICA. ACOMPAÑA A LA PERFECCIÓN LOS PLATOS DE PESCADO AZUL, PLATOS DE CARNE COMPLEJOS Y UN AMPLIO ABANICO DE QUESOS Y CONFITURAS.

ALCOHOL - 13%

ACIDEZ TOTAL - 6,8 G/L

AZÚCAR RESIDUAL - 2 G/L

PH - 3,31

VINO CON POTENCIAL DE GUARDA DE 5 A 7 AÑOS



LIMITED EDITION

Estagiado em barrica

VINHO VERDE DOC

QUINTA DA LIXA

Reserva

2021



QUINTA DA LIXA RESERVA - ALVARINHO 2021

100% ALVARINHO

DIESER WEIN DER REBSORTE ALVARINHO BRINGT DIE EINZIGARTIGKEIT UND URSPRÜNGLICHKEIT UNSERES TERROIRS ZUM AUSDRUCK; MIT BÖDEN, IN DEM DIE MISCHUNG DES FÜR DIE REGION DER VINHOS VERDES SEHR EIGENEN GRANITS MIT DEM TYPISCHEN SCHIEFER DER REGION DOURO ZU EINEM WEIN MIT GROSSER FRISCHE UND MINERALITÄT FÜHRTE, DER LANG UND STRUKTURIERT MIT EINER GUT INTEGRIERTEN HOLZNOTE VON GROSSER QUALITÄT IST.

VÖLLIGES ABBEEREN UND DIREKTE PRESSUNG DER GANZEN TRAUBEN, VERLÄNGERTES KALTES DEKANTIEREN; ERSTES DRITTEL DER GÄRUNG IN EDELSTAHLFÄSSERN IN KONTAKT MIT GANZEN, NICHT ABGEBEERTEN TRAUBEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR, WÄRMESCHOCK UND DURCHLAUF DURCH HOLZ. ABSCHLUSS DER GÄRUNG IN NEUEN FÄSSERN AUS FRANZÖSISCHER EICHE (60%) UND AMERIKANISCHER EICHE (40%). BARRIQUEFÄSSER 225 LITER. REIFUNG MIT BATTONAGE AUF DEM GANZEN WEINTRUB ÜBER 12 MONATE. REIFUNG IN DER FLASCHE ÜBER 4 MONATE. LANGER UND STRUKTURIERTER WEIN, AUSGEZEICHNETE SÄURE UND GROSSE AROMATISCHE KOMPLEXITÄT, SEHR FRISCHE BAUMFRUCHT, SEHR DISKRETE HOLZQUALITÄT.

WEIN VON GROSSER GASTRONOMISCHER VIELSEITIGKEIT. BEGLEITET PERFEKT GERICHTE MIT FETTHALTIGEM FISCH, KOMPLEXE FLEISCHGERICHTE UND UNZÄHLIGE KÄSESORTEN UND KOMPOTTE.

ALKOHOLGEHALT – 13%

GESAMTSÄUREGEHALT – 6,8 G/L

RESTZUCKERGEHALT – 2 G/L

PH – 3,31

WEIN, DER 5 BIS 7 JAHRE GELAGERT WERDEN KANN



LIMITED EDITION

Estagiado em barrica

VINHO VERDE DOC