

# QUINTA DA LIXA

## *Reserva*

### 2018



## QUINTA DA LIXA RESERVA - TINTO 2018

TINTO DE GRANDE ESTRUTURA E CAPACIDADE DE EVOLUÇÃO, VINHO CAPAZ DE ACOMPANHAR PRATOS DE GRANDE COMPLEXIDADE, COZINHA DE AUTOR.

UVA COLHIDAS NUM ESTADO DE SOBRE MATURAÇÃO COM O CLARO OBJETIVO DE REFORÇAR AS NOTAS DE FRUTA E DOMAR OS TANINOS DA CASTA VINHÃO. DESENGACE TOTAL, MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA A FRIO, FERMENTAÇÃO EM CUBA DE INOX A BAIXA TEMPERATURA E MACERAÇÃO PÓS-FERMENTATIVA. ESTÁGIO DE 8 MESES EM BARRICA NOVA DE CARVALHO FRANCÊS ( 50%) E BARRICA DE 2º ANO DE CARVALHO AMERICANO ( 50%). ESTÁGIO EM GARRAFA DE 4 MESES ANTES DE SER COLOCADO NO MERCADO.

95% DE VINHÃO E 5% DE ALVARINHO  
CO-FERMENTAÇÃO DAS DUAS CASTAS

ENCORPADO, CARNUDO COM EXCELENTE ACIDEZ, FRUTO NEGRO, NOTAS BALSÂMICAS E ALGUMA ESPECIARIA, MADEIRA BEM INTEGRADA.

ÁLCOOL – 13,5% VOL  
ACIDEZ TOTAL – 7,3 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL – < 1 GRS/L  
PH – 3,19  
VINHO COM POTENCIAL DE GUARDA POR 6 A 8 ANOS.



LIMITED EDITION

*Estagiado em barrica*

VINHO VERDE DOC

# QUINTA DA LIXA

## *Reserva*

### 2018



## QUINTA DA LIXA RESERVE - RED 2018

A RED WINE WITH GREAT STRUCTURE AND CAPACITY OF EVOLUTION; A WINE CAPABLE OF BEING PAIRED WITH DISHES OF GREAT COMPLEXITY AND SIGNATURE CUISINE.

GRAPES HARVESTED WHEN THEY ARE OVER RIPE SO AS TO STRENGTHEN THE FRUIT NOTES AND TAME THE TANNINS OF THE VINHÃO GRAPE VARIETY.

TOTAL DESTEMMING, PRE-FERMENTATION MACERATION OR COLD SOAK, FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT A LOW TEMPERATURE AND POST-FERMENTATION MACERATION. AGING FOR 8 MONTHS IN NEW FRENCH OAK BARRELS (50%) AND 2ND YEAR AMERICAN OAK BARRELS (50%). AGING IN BOTTLE FOR 4 MONTHS BEFORE BEING PLACED IN THE MARKET

95% OF THE VINHÃO GRAPE VARIETY AND 5% OF ALVARINHO GRAPE VARIETY

CO-FERMENTATION OF THE TWO GRAPE VARIETIES  
FULL BODIED, FLESHY WITH EXCELLENT ACIDITY, BLACK FRUIT, BALSAMIC NOTES AND SOME SPICE, WELL INTEGRATED WOOD.

ALCOHOL CONTENT – 13.5%

TOTAL ACIDITY – 7.3 G/L

RESIDUAL SUGAR – <1 G/L

PH – 3.19

WINE WITH STORAGE POTENTIAL BETWEEN 6 TO 8 YEARS



LIMITED EDITION

*Estagiado em barrica*

VINHO VERDE DOC

# QUINTA DA LIXA

## *Reserva*

### 2018



## QUINTA DA LIXA RESERVA - TINTO 2018

TINTO DE GRAN ESTRUCTURA Y CAPACIDAD DE EVOLUCIÓN, CAPAZ DE ACOMPAÑAR PLATOS DE GRAN COMPLEJIDAD, COCINA DE AUTOR.

UVAS RECOGIDAS EN UN ESTADO DE SOBREMADURACIÓN, CON EL CLARO OBJETIVO DE REFORZAR LAS NOTAS DE FRUTA Y DOMAR LOS TANINOS DE LA VARIEDAD VINHÃO. DESPALILLADO TOTAL, MACERACIÓN PREFERMENTATIVA A FRÍO, FERMENTACIÓN EN CUBA DE ACERO INOXIDABLE A BAJA TEMPERATURA Y MACERACIÓN POSFERMENTATIVA. ENVEJECIMIENTO DE 8 MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS (50%) Y BARRICA DE 2.º AÑO DE ROBLE AMERICANO (50%). ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA DE 4 MESES ANTES DE SU SALIDA AL MERCADO.

95% DE VINHÃO Y 5% DE ALBARIÑO  
COFERMENTACIÓN DE LAS DOS VARIEDADES

CON CUERPO, CARNOSO, CON EXCELENTE ACIDEZ, FRUTO NEGRO, NOTAS BALSÁMICAS Y ALGUNA ESPECIA, MADERA BIEN INTEGRADA.

ALCOHOL – 13,5%  
ACIDEZ TOTAL – 7,3 G/L  
AZÚCAR RESIDUAL – <1 G/L  
PH – 3,19  
VINO CON POTENCIAL DE GUARDA DE 6 A 8 AÑOS



LIMITED EDITION

*Estagiado em barrica*

VINHO VERDE DOC

# QUINTA DA LIXA

## *Reserva*

### 2018



## QUINTA DA LIXA RESERVA - TINTO 2018

EIN ROTWEIN AUS DER REGION MIT EINZIGARTIGER STRUKTUR UND ENTWICKLUNGSKAPAZITÄT, DER GERICHTE MIT GROSSER KOMPLEXITÄT UND AUS DER KREATIVEN KÜCHE BEGLEITEN KANN.

TRAUBEN, DIE IN EINEM ÜBERREIFEN ZUSTAND MIT DEM KLAREN ZIEL GELESEN WURDEN, DIE FRUCHTNOTEN ZU VERSTÄRKEN UND DIE TANNINE DER REBSORTE VINHÃO ZUR GELTUNG ZU BRINGEN. VÖLLES ABBEEREN, KALTE MAZERATION VOR DER GÄRUNG, GÄRUNG IM EDELSTAHLFASS BEI NIEDRIGER TEMPERATUR UND MAZERATION NACH DER GÄRUNG. REIFUNG ÜBER 8 MONATE IN NEUEN FÄSSERN AUS FRANZÖSISCHER EICHE (50%) UND IN 2 JAHRE ALTEN FÄSSERN AUS AMERIKANISCHER EICHE (50%). 4-MONATIGE REIFUNG IN DER FLASCHE VOR DER MARKTEINFÜHRUNG

95% VINHÃO UND 5% ALVARINHO  
ZUSAMMEN STATTFINDENDE GÄRUNG DER ZWEI REBSORTEN

VOLLMUNDIG, FRUCHTIG MIT AUSGEZEICHNETER SÄURE, SCHWARZER FRUCHT, BALSAMISCHEN NOTEN UND EINIGER WÜRZE UND SEHR GUT INTEGRIERTER HOLZNOTE.

ALKOHOLGEHALT – 13,5%  
GESAMTSÄUREGEHALT – 7,3 G/L  
RESTZUCKERGEHALT – <1 G/L  
PH – 3,19

WEIN, DER 6 BIS 8 JAHRE GELAGERT WERDEN KANN



LIMITED EDITION

*Estagiado em barrica*

VINHO VERDE DOC