



Vinho Licoroso Quintela Branco adapta hoje a experiência do passado aos desafios do futuro. Comprometendo-nos com os nossos valores mais profundos: a nossa ligação à terra, a paixão pelo vinho e a sofisticação que resulta da simplicidade.

Cor:	Branco
Castas:	Castas tradicionais do Douro;
Notas de Prova:	Tem uma atrativa cor amarela de tonalidade palha e um aroma intenso dominado por notas florais, de compota de alperce e pêssago, e frutos secos. Na boca destaca-se o equilíbrio entre a acidez e a doçura, culminando em um final persistente e elegante.
Vinha:	Uvas provenientes do planalto de Alijó em pleno coração do Cima Corgo, a uma cota média de 500 m e diferentes tipos de solo e exposição solar;
Vinificação:	Ocorreu entre as primeira e a segunda semana de Setembro, as uvas foram desengaçadas e vinificadas segundo o método tradicional dos Vinhos Licorosos. A fermentação que transforma o açúcar natural das uvas em álcool, decorre sob temperaturas controladas. O ponto de paragem da fermentação, é mais cedo que o habitual, o que permite um grau de doçura mais elevado;
Maturação:	O vinho é envelhecido em cubas de inox para melhor preservar os seus aromas e tipicidade. Durante o envelhecimento os vinhos são cuidados e provados pela nossa equipa de enologia que os vai misturando até atingirmos o lote final com as características e estilo Quintela Licoroso branco. Os vinhos selecionados têm normalmente idades entre os 1 e 3 anos, garantindo um lote final rico e equilibrado com cerca de 2 anos de idade.
Guardar:	O Vinho Licoroso Quintela Branco está pronto a ser consumido de imediato. Guardar a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.
Servir:	Deve ser consumido fresco entre os 10°C e os 12°C.
Desfrutar:	Vinho Licoroso Quintela Branco, servido frio combina bem com frutos secos, aperitivos e entradas variadas, bem como sobremesas frias.
Enologia:	Jorge Alves/Valter Silva
Detalhes técnicos:	Álcool: 18,1%vol. Acidez Total: 4,35 g/L (ác. Tartárico) Açúcares Redutores: 125,5 g/L pH: 3,51

