



# H.O.

# Reserva Branco 2022

VINHO BRANCO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O. RESERVA BRANCO 2022 nasce da seleção de parcelas das castas Viosinho, Arinto, Rabigato e Verdelho. Com predominância de exposição solar Nascente e solos de xisto e granito, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 250 aos 400m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs e especificidades de cada casta.

## Especificações

### Álcool

13%

### Acidez Total

6,6 g / L

### pH

3,1



### Castas

40% Arinto

20% Rabigato

20% Viosinho

10% Verdelho



### Enologia

João Rosa Alves e

Tiago Alves de Sousa



### Estágio

6 meses em barricas de

carvalho com bâtonnage  
periódica



### Quantidade Produzida

3 266

## Ano Vitícola

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para condicionar as doenças fúngicas da vinha. Porém, as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto, tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, com início a 05 de Agosto que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

## Vinificação

Após vindima manual, as uvas são transportadas em caixas de 18 kg capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas são descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos que são transportados por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação dos mostos, iniciou-se a fermentação alcoólica em barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 16oC, de forma a preservar todo o carácter varietal de cada casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 6 meses com bâtonnage periódica.

## Notas de Prova

H.O. RESERVA BRANCO 2022 é um vinho de nariz pleno de personalidade, com notas de pera em calda, merengue de limão, gengibre e cabeça de fósforo. Complexo e com uma frescura vibrante, mas suportada por um corpo e textura envolventes.

Vale de Maria,  
Caminho de São Martinho, Cumieira  
5030-077 Santa Marta de Penaguião  
Portugal

geral@mwc.wine  
+351931 054

www.mwc.wine

