

# ENCOSTA DA CRIVEIRA

## BRANCO 2022 – Reserva Especial



### CONCEITO DO VINHO:

Sicó inspira-nos, mostra-nos sempre que os vinhos aqui nascidos cheiram a terra, sabem a serra e leve brisa do mar e ensina-nos que brindar com os nossos vinhos é mostrar a subtileza de viver a ruralidade em estado puro e a vida sem pressas.

2022 foi um ano seco e difícil! A vinha mostrou resiliência e deu-nos o exemplo de quem aprendeu a viver e soube vencer mesmo em situações extremas.

Este, *Encosta da Criveira*, é um vinho dourado, crocante e com nuances de madeira que interligam de forma plena com a acidez do Arinto e as flores do Fernão Pires.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**REGIÃO:** Beira Atlântico (IGP)

**SUB-REGIÃO:** Terras de Sicó

**CASTAS:** Fernão Pires e Arinto

**TIPO\_DE SOLO:** Argilo-calcário

### NOTAS DE PROVA

**COR:** Cítrica

**AROMA:** Frutado intenso. Fruta madura.

**FINAL DE BOCA:** Elegante e fresco.

**PALADAR:** Frutado.

**PRATOS COM QUE ACOMPANHA:** Frutos secos, queijo Rabaçal, bacalhau.

### ANÁLISE

**TEOR ÁLCOOL:** 12,0 %

**ACIDEZ TOTAL:** 4,33 g/l de ácido tartárico

**QUANTIDADE PRODUZIDA:** 1.500 litros

### CONTÉM SULFITOS

**PRODUTOR:** Isaura Rosa Conceição Reis

**ENÓLOGO:** Gonçalo Moura Costa

**Viticultura e Adega:** Luis Reis

**Adega:** Rua do Cubo, 3 – 3230-287 PENELA

**Contacto:** 963788106 (Luis Reis)

**Mail:** [info@encostadacriveira.com](mailto:info@encostadacriveira.com)

**Prémios obtidos:** Medalha de Ouro no Concurso Portugal Wine Trophy 2024