BERARDO RESERVA FAMILIAR

BRANCO 2023



VINHO BRANCO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



HISTÓRIA

Conta a estória que no momento em que o navio onde viajava São Marcos tentava atracar nas ilhas de Rialto, apareceu um anjo que lhe disse: "Pax tibi, Marce, envangelista meus. Hic requiescet corpus tuum"*, anunciando que ali encontraria o repouso eterno. Sendo que Marcos se tornou Bispo de Alexandria e lá viveu e morreu, a profecia parecia equivocada...até que dois mercadores de Veneza roubaram o seu corpo do túmulo, escaparam à tempestade ao controle dos muçulmanos e chegaram, a 31 de janeiro de 828, a Veneza, onde os restos mortais de São Marcos foram enterrados. Nesta lenda, como na vida, o final nem sempre é o fim e podemos concretizar o impossível pela força do espírito. O leão alado, que representa este vinho, lembra-nos que é da energia impetuosa e da coragem firme que nasce a força divina. Berardo Reserva Familiar é fruto da nobreza de terras portuguesas e italianas e do poder e soberania da vontade. Este vinho é estímulo e intuição, domina o copo e o momento. E, mesmo quando acaba, mantém-se a sua aura que seduz inevitavelmente para os prazeres da vida.

PERFIL

Seleccionamos para este vinho Reserva branco, dois vinhos brancos da colheita de 2023 de castas distintas, plantadas na Península de Setúbal.

O primeiro, um branco da casta Greco, proveniente da nossa vinha das Faias plantada em 2010. O segundo é um vinho da casta Alvarinho proveniente de uma vinha plantada nas encostas da serra da Arrábida. Ambos os vinhos foram vinificados separadamente e estagiaram nas suas borras finas conferindo-lhes untuosidade e longo final de boca. O lote final foi feito em Maio de 2024 tendo sido seguidamente engarrafado.

NOTAS DE PROVA

De côr amarela citrina este vinho apresenta-se com um aroma floral e frutado lembrando citrinos, como a toranja, frutas secas amarelas e flores brancas.

Na boca estes aromas são intensificados e completados por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final rico, fresco e muito elegante.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/I AT): 5,7

PH: 3,05

SO₂: 65

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 2,1

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal com marisco. É indicado com crustáceos e pratos de peixe.

Revisto em 25/07/2024

Apartado 6

Rua do Comércio, 444

3781-908 Sangalhos