

FICHA TÉCNICA

Classificação: D.O.C.

Região: DOURO *Sub-região* Baixo Corgo
Vinhas Velhas com predomínio de

Castas: *Arinto, Rabigato e Viosinho*

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2012

Menção facultativa: Reserva da Família

Quantidade produzida: 1386 garrafas

Enólogo/Winemaker: Paulo Nunes

Aspecto: *Cristalino e brilhante.*

Cor: *Citrina intensa com reflexos esverdeados.*

Aroma: *No nariz revela grande complexidade, aroma sóbrio e contido a frutos brancos de caroço suportado por mineralidade distinta e notas de baunilha em perfeita harmonia.*

Sabor: *Frutado e complexo, notório volume de boca, elegante, harmonioso e termina com frescura crocante que lhe confere persistência e longevidade.*

Processos de vinificação: *Seleção manual das uvas à entrada da adega. Desengace total, e maceração pelicular a frio de 12 horas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação em barricas de carvalho Francês tosta ligeira, a temperatura controlada de 15°C.*

Maturação: *“Elevage” por 18 meses nas mesmas barricas “en sur lie” onde decorreu parcialmente a fermentação maloláctica.*

Sugestão de consumo: *Excelente para acompanhar charcutaria condimentada, iguarias à base de peixes assados no forno, carnes brancas grelhadas ou guisados e queijos macios.*

Temperatura de consumo: 10°C

Observações: *Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características.*

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA

