

CASA AMARELA BRANCO RESERVA 2022

Pais	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Castas	Malvasia Fina, Viosinho e Rabigato
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2022
Enólogo	Jean-Hugues Gros
Vinificação	Vinificação em Cuba de Inox com controlo de temperatura a 15” C (80% do lote final) sendo o resto fermentado em barrica nova de carvalho francês de 225 l com batonnage, durante mais três meses.
Engarrafamento	Engarrafamento em Abril de 2023
Teor Alcoólico	13%/vol
Acidez Total	4.7 g/dm ³
pH	3,37
Açúcar	0,6 g/dm ³
Cor	Citrina
Aroma	Notas tostadas intensas com aromas cítricos e florais
Prova	Boca fresca ,de boa concentração e equilibrada, marcada suavemente pela madeira nova. Final vivo e longo
Garrafa	Garrafas de 0.75L
Embalagem	Caixas de cartão de 6 garrafas
Código de barras	
Código de barras/ex.6 gar	

