

DOC DOURO GRANDE RESERVA BRANCO 2021



País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Castas	Viozinho, Rabigato e Gouveio
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2021
Enólogo	Jean-Hughes Gros
Vinificação	Prensagem das uvas e decantação a 10°C durante 48 horas. Fermentação em cascos novos de carvalho francês de 500 litros, e estágio nas mesmas barricas durante 8 meses
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enxaguamento e inertização
Teor Alcoólico	13 % vol
Acidez Total	5,2 gr/dm ³
pH	3,38
Açúcar	0,6 gr/dm ³
Cor	Amarelo esverdeado, brilhante
Aroma	Intenso, cítrico, com notas presentes de madeira nova
Prova	Muita frescura com grande potencial de envelhecimento. Sabor intenso com grande complexidade e acidez perfeita: Concentrado na boca, frutos brancos, madeira, muito equilibrado com uma acidez fina, mineral e longo
Garrafa	Garrafas de 0.75 lts
Embalagem	Caixas de madeira de 3 gar
Código de barras / gar.75 cl	
Código de barras / caixa	