

DUVALLEY RESERVA BRANCO

COLHEITA 2018

Região

DOURO DOC

Castas

Fernão Pires (70%) e Rabigato (30%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta das Braceiras.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação. Este vinho foi feito através do método de oxidação direta, tendo depois um estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês, com realização de *bâttonage* semanal.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Citrina opaca

Aroma

Fruta verde, notas vivas de ameixa, de vegetal verde, um vinho fresco e direto.

Sabor

Bem estruturado na boca, acidez muito viva, guloso, volume no ponto para uma prova imediata.

Consumir

6/8 °C

Potencial de envelhecimento

3 a 5 Anos

Pratos recomendados

Carnes brancas, saldas, mariscos e peixes frescos.

Enologia

Eng. Carlos Silva

Prémios

Não foi apresentado a concursos

