

DUVALLEY GRANDE RESERVA BRANCO

COLHEITA 2012

Região

DOURO DOC

Castas

Códega do Larinho (30%), Rabigato (35%) e Viosinho (35%)

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. As uvas recolhidas de excelentes *terroirs* deram origem à mistura destas 3 castas, onde estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês novas, com realização de *bâttonage* semanal.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Citrino dourado

Aroma

Com peso de fruta madura e da tosta, muito fruto seco, com amêndoa a avelã.

Sabor

Textura sedosa e de médio corpo.

Consumir

6/8 °C

Potencial de envelhecimento

8 a 10 Anos

Pratos recomendados

Aperitivos, carnes brancas, mariscos e peixe fresco.

Enologia

Eng. Carlos Silva

Prémios

Silver Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2013

Silver Medal – International Wine Challenge 2011

