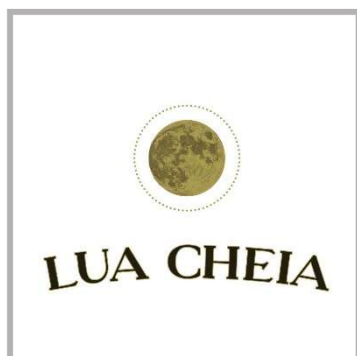




# Andreza Reserva Branco 2025

## Classificação e Região:

D.O.C. Douro

## Clima e solo:

Xistoso

## Castas:

Viosinho, Rabigato e Gouveio

## Vinificação:

Vindima caixa de 22kg. Desengace e esmagamento seguido de 12 horas de maceração pré fermentativa. Clarificação pelo frio. 80% do mosto fermentou em cuba aço inox a temperatura controlada, o restante em barricas usadas carvalho francês onde estagiou 1 ano

## Engarrafamento:

nd.

## Nota de Prova e gastronomia:

Amarelo citrino. Aroma muito jovem, com fruta vibrante, alperce, ananás, laranja madura um toque mineral. Na boca é cheio, poderoso, mas também elegante, com acidez citrina muito equilibrada. Final fresco, sério, muito longo. Ideal para acompanhar peixes de sabor intenso (espadarte, salmão, bacalhau), caldeiradas de peixe e marisco, carnes brancas e queijos de pasta mole.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3,36

Acidez Total: 5,4 g/l

Açúcar Residual: <0,60 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Baptista