



Reserva Branco 2024

Classificação e Região:
DOP – Douro Superior

Castas:
Viosinho, Rabigato e Gouveio

Vinificação:
Uvas provenientes das zonas do Pinhal do Douro e Pinhal do Norte, cujas altitudes médias situam-se na cota dos 600 metros. foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas. Após um desengace total, procedeu-se a uma prensagem suave e seguidamente foi transferido para cubas em aço inox onde ocorreu a sua fermentação a baixas temperaturas, de forma a preservar o carácter varietal das castas.

Estágio:
O lote estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês e, posteriormente, seguiu-se um estágio em garrafa de 12 meses.

Engarrafamento:
Julho de 2025

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarelo limão profundo. No nariz apresenta notas cítricas de limão com um toque tropical de abacaxi, e ligeiras sensações de baunilha e madeira tostada, devido ao seu estágio em barrica. Na boca, a sua acidez transmite frescura, com fruta varietal bem presente, associada a um volume de boca redondo e untuoso, com um toque final persistente. No conjunto é elegante e bem estruturado, revelando uma intensidade elevada e um final longo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12 (%/v - 20°)
Ph. 3.33
Acidez Total: 5.8 (g/dm³ - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.24 (g/l ácido acético)
Açúcares Totais: 0.6 g/dm³
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal