



Casa do Sobrado

VINHO BRANCO | VIN BLANC | WHITE WINE

Denominação Douro D.O.C. Reserva

Tipo Branco Reserva

Castas 60% Gouveio, 20% Viosinho, 20% Códèga do Larinho

Vinificação

Ocorreu entre a 1ª e a 2ª semana de Setembro, sendo uvas protegidas contra a oxidações logo na receção. Depois de desengaçadas, foram sujeitas a prensagem suave em prensa pneumática. Após 24 horas em decantação, o mosto limpo é separado das borras e inoculado com leveduras selecionadas. A fermentação decorreu durante aproximadamente 2 semanas a uma temperatura controlada de 14-16°C.

Notas de Prova

No nariz é complexo com notas frutadas e ligeiro floral.

Na boca é fresco, encorpado e com um longo final.

Informação Adicional

CASA DO SOBRADO RESERVA é o vinho ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e da gastronomia tradicional. Deve ser consumido à temperatura de 10-12°C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico 14% Vol.

Acidez Total 5,4 g/L Ácido Tartárico

Açúcares Residuais 3,3 g/L

Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 750mL

Peso

8,010 Kg

Grupagem

Europaleta com 96 caixas (12 x 8)

Código EAN

5 604954 004180

