

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	D.O.C.
MENÇÃO FACULTATIVA:	RESERVA VINHAS ALTITUDE
REGIÃO:	DOURO <i>Sub-Região Cima Corgo</i>
CASTAS:	Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (10%)
TIPO DE VINHO:	Tinto
QUANTIDADE PRODUZIDA:	3500 garrafas
ENÓLOGO:	Emídio Bacelar
COR:	Vermelho Ruby
AROMA:	Fruta preta, especiarias, ligeira nota de violeta
SABOR:	Aveludado com notas de fruta de qualidade, tanino musculado, acidez vibrante bem integrada e final longo e saboroso.
VINIFICAÇÃO:	À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 20 Kg foram selecionadas manualmente em tapete de escolha, desengaçadas e esmagadas suavemente. A fermentação decorreu com maceração prolongada nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé a 27°C durante 10 dias.
ESTÁGIO:	Após fermentação o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.
SERVIR COM:	Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, prato de massa, queijos curados.
SERVIR A:	17°C
PARÂMETROS ANALÍTICOS:	Teor alcoólico: 14,5% Vol. Acidez volátil: 0,5 g/l pH: 3,55 Açúcar residual: 0,5 g/l
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:	10-12 anos
OBSERVAÇÕES:	Conservar em local fresco e seco.
LOGÍSTICA:	Garrafas por caixa: 6 Peso da garrafa: 1,3 Kg Caixas por palete: 96 Fiadas por palete: 8 Caixas por Fiada: 12 Peso da Caixa: 7,8 Kg Tipo Palete: Euro Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m Peso da Palete: 760 Kg EAN garrafa: 5600296744074 ITF14 caixa: 15600296744071





VALLE DA FONTE DOURO DOC RESERVA BRANCO 2020

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	D.O.C.
MENÇÃO FACULTATIVA:	RESERVA
REGIÃO:	DOURO <i>Sub-Região Cima Corgo</i>
CASTAS:	Viosinho (40%), Rabigato (40%), Gouveio (20%)
TIPO DE VINHO:	Branco
QUANTIDADE PRODUZIDA:	2500 garrafas
ENÓLOGO:	Emídio Bacelar
COR:	Citrina
AROMA:	Boa complexidade aromática. Notas de fruta branca, flor branca com bom equilíbrio com a tosta de barrica muito bem integrada.
SABOR:	Frutado, fresco, bom volume de boca com uma delicada estruturada e final persistente.
VINIFICAÇÃO:	À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 Kg foram selecionadas manualmente em tapete de escolha, desengaçadas e prensadas suavemente. A fermentação decorreu em cubas de inox durante 3 semanas à temperatura de 14-15°C.
ESTÁGIO:	Após fermentação o vinho estagiou parcialmente durante 6 meses em barricas de carvalho francês.
SERVI- R COM:	Excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos à base de peixes, marisco e carnes brancas
SERVI- R A:	8°C
PARÂMETROS ANALÍTICOS:	Teor alcoólico: 12,5 % Vol. Acidez volátil: 0,4 g/l pH: 3,1 Açúcar residual: 0,9 g/l
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:	5-6 anos
OBSERVAÇÕES:	Conservar em local fresco e seco.
LOGÍSTICA:	Garrafas por caixa: 6 Peso da garrafa: 1,3 Kg Caixas por palete: 96 Fiadas por palete: 8 Caixas por Fiada: 12 Peso da Caixa: 7,8 Kg Tipo Palete: Euro Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m Peso da Palete: 760 Kg EAN garrafa: 5600296744265 ITF14 caixa: 15600296744262

