

PALATO

DO CÔA

RESERVA BRANCO . WHITE 2019

REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

CASTAS

Rabigato, Viosinho e Vinhas velhas

ÁLCOOL

13,5% vol.

PRODUÇÃO

3.500 garrafas 0.75L

ACIDEZ TOTAL

5,4 gr/lit (Ac. tartárico)

ENÓLOGO

Carloto Magalhães e Paulo Schreck

SUGAR

0,6 Gr/lt

VINIFICAÇÃO

Prensagem pneumática de uvas desengaçadas, provenientes de uma rigorosa seleção. Decantação a frio durante 48 horas e fermentação a temperaturas controladas 50 % em barricas novas e 50 % barricas usadas. Estagiou durante 8 meses nas barricas com batonnage.

PROVA

Aroma intenso, elegante com as notas da madeira bem casadas com os frutos tropicais e citrinos e com toque mineral. Na boca é um vinho elegante e envolvente com muita boa frescura. Tem um final muito fresco, mineral e persistente.

CONSUMO

Este vinho é ideal para aperitivo ou acompanhar refeições ligeiras bem como carnes brancas. Deve ser servido entre os 8-10 ° C. Evoluirá, calma e progressivamente, nos próximos 3 anos.

