



RESERVA BRANCO

ANO	2016
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
CASTAS	Viosinho, Malvasia Fina, Códega e Rabigato
ENOLOGIA	José Manuel Sousa Soares
ANO VITÍCOLA	2016 foi um ano tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
VITICULTURA	Produzido a partir de vinhas velhas cuidadosamente seleccionadas, das encostas dos rios Corgo e Tinhela.
VINDIMA	Manual, em Agosto de 2016.
VINIFICAÇÃO	Fermentação e estágio de dez meses em barricas de 300 litros de carvalho húngaro, a baixas temperaturas.
EM PROVA	É um vinho seco e complexo, com muita fruta e aromas florais. O estágio em madeira deu-lhe suaves notas de baunilha e o seu final é seco e aveludado.
À MESA	Pode servir-se como aperitivo num fim de tarde, ou a acompanhar um peixe gordo ou uma carne branca. Deve ser servido a uma temperatura entre 10º e 12ºC.
DATA DE CONSUMO IDEAL	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 10 anos.
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 12,8 % vol. Açúcar Residual: 0,6 g/l Acidez Total: 5,80 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,24