

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

Branco Reserva 2017

Douro DOC



Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Prensagem da uva inteira. Maceração pré-fermentativa. Fermentação com temperatura controlada. Decantação a frio. Parte do lote estagia em inox, outra parte fermenta e estagia 6 meses em barrica de carvalho francês. Estágio mínimo de 6 meses em garrafa.

CASTAS	Gouveio e Viosinho
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 13.5% Acidez Total: 5.6 g/l Açúcar Residual: 0.9 g/l pH: 3.28
FORMATOS	Garrafa: 750 ml Caixa: 6 unidades
TEMPERATURA	Servir entre 10° e 12°C
ENÓLOGO	Jorge Sousa Pinto

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante e estruturado, elaborado a partir das castas Gouveio e Viosinho.

Apresenta-se límpido, com cor citrina, onde as notas de baunilha e ligeira tosta se conjugam na perfeição com fruto tropical e algum floral. Na boca é macio, envolvente com final consistente e longo.