

RESERVA __BRANCO



VENDAVAL RESERVA BRANCO DOC DOURO

-

Cor / branco

Colheita / 2018

Castas / Rabigato, Viosinho, Gouveio e outras

Análises /

Alcool / 13,5% vol. (20°)

Acidez Vol. / 0,4 g/dm³

Acidez Total / 4,9 g/dm³

pH / 3,41

-

Vinificação / Produzido a partir da escolha das nossas melhores uvas, fermentado com controlo de temperatura em depósito de inox. Foi depois, parcialmente sujeito a "blatonnage" durante cerca de 6 meses em barrica nova.

-

Notas de Prova / Cor citrina e brilhante. Intenso e elegante no aroma, marcado por notas florais, fruta de caroço e um suave tostado. Na boca apresenta um excelente volume, complexo e cremoso, marcado por uma acidez e uma mineralidade que desperta a cada nova prova.

Mais um "Vendaval" de vinho que se vai agarrar no seu palato com elegância...

-

Temperatura de Serviço / 8° - 12° /

-

Harmonização gastronómica recomendada /

Pratos de peixe, marisco, carnes brancas e queijos.

-

Enologia / Nuno Felgar

-

Color white

Harvest / 2018

Grape varieties / Rabigato, Viosinho, Gouveio and others

-

Analysis /

Alcohol / 13,5% vol. (20th)

Acidity Vol. / 0,4 g/dm³

Total Acidity / 4,9 g/dm³

pH / 3,41

-

Vinification / Produced from the choice of our best grapes, fermented with temperature control in stainless steel tanks. It was then partially subjected to "blatonnage" for about 6 months in new barrels.

-

Tasting Notes / Citrus and bright color. Intense and elegant aroma, marked by floral notes, stone fruit and a smooth toast. In the mouth it presents an excellent volume, complex and creamy, marked by an acidity and a minerality that awakens with each new tasting. Another "Windstorm" of wine that will cling to your palate with elegance...

-

Service Temperature / 8° - 12° /

-

Recommended gastronomic pairing /

Fish, seafood, white meat and cheese dishes.

-

Enology / Nuno Felgar