

# CORTES DO REGUENGO BRANCO 2019



**TERROIR:** A Quinta do Reguengo, situa-se na sub-região do Douro Superior junto ao rio Douro no Pocinho, Vila Nova de Foz Côa, e está inserida na falha tectónica da Vilarça, caracterizada por solos argilo-xistosos onde se podem encontrar afloramentos graníticos.

Este tipo de solos, aliados a diferentes altitudes, exposições e castas, é influenciado pelos ventos quentes e húmidos do vale do rio Douro e pelos ventos mais frescos de Espanha, permitindo criar condições excelentes para uma maturação regular das uvas, num mecanismo natural para a produção de vinhos complexos e equilibrados.

**CASTAS:** Rabigato, Gouveio e Viosinho.

**VINDIMA:** Vindima manual, transporte em caixas de 14kg.

**VINIFICAÇÃO:** Arrefecimento das uvas em camara de frio para 10°, durante 24h. Seguido de triagem em mesa de escolha, desengace, prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em barricas de 500Lts e estágio de 9 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Aroma rico e complexo, frutado com leves notas florais bem integrado com o fumado da barrica. Na boca é frutado, equilibrado, uma acidez bem presente e com final logo e fresco.

**ENOLOGIA:** Pedro Branco

**HARMONIZAÇÃO:** Ideal para pratos de peixe, marisco, bacalhau, pratos condimentados e carnes brancas.

**PRODUÇÃO:**

Garrafas 75 cl: 3 250  
Garrafas de 150cl: 120

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool (% Vol.): 12,5  
Acidez Total (g/L): 6,8  
pH: 3,1  
Açúcar Residual (g/L): 0,6

**ENGARRAFAMENTO:** Junho 2020  
**INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:**