

# CORTES DO REGUENGO BRANCO 2020



**ORIGEM:** Pocinho, sub-região do Douro Superior.

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

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

**VINIFICAÇÃO:** Arrefecimento das uvas em câmara de frio, durante 24H, para 10°C. Seguido de triagem em mesa de escolha, desengace, prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em barricas de 500L e estágio de nove 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 longo e fresco. Teor alcoólico (%VOL.): 12,5%.

**ENOLOGIA:** Pedro Branco

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

**CAPACIDADE:** 75cl, 150cl.