

CAIS DO REGUENGO BRANCO 2023



ORIGEM: Pocinho, sub-região do Douro Superior.

CASTAS: Rabigato e Arinto.

VINDIMA: Vindima Manual.

VINIFICAÇÃO: Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 10°C através do permutador de massas. Prensagem pneumática, seguida de decantação estática a frio durante 24 horas. Fermentação parcial em barricas de carvalho francês, o restante vinho fermenta em inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA: Cor esverdeada e límpida. Aromas a citrinos, florais e leves notas tostadas. Na boca é frutado, com uma acidez e cremosidade bem presente, um final de boca mineral e persistente.

ENOLOGIA: Pedro Branco

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar pratos de peixe, mariscos e comida asiática.

CAPACIDADE: 75cl.