

CORTES DO REGUENGO BRANCO 2023



ORIGEM: Pocinho, sub-região do Douro Superior.

CASTAS: Rabigato e Gouveio.

VINDIMA: Vindima manual.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas durante 24 horas em câmara frigorífica a 10°C. Prensagem com auxílio de prensa de vácuo, seguido de decantação estática a frio. Fermentação e estágio de 9 meses em ovos de cimento.

NOTAS DE PROVA: Aroma marcado por notas florais e cítricas, com leves nuances de fruta de polpa branca. No paladar é fresco, com mineralidade bem definida e um longo final de boca. Teor alcoólico (%Vol.): 12%

ENOLOGIA: Pedro Branco

HARMONIZAÇÃO: Ideal com pratos de peixe, marisco, pratos de massa e carnes grelhadas.

CAPACIDADE: 75cl.