

# 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.