

CORTES DO REGUENGO RESERVA BRANCO 2023



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 24 horas, 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 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 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.