



CASA VELHA BRANCO RESERVA 2020

REGIÃO

Favaios, Douro

ALTITUDE

Entre 550 e 700 metros

SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro Reserva

TEOR ALCOÓLICO (°)

13,90% alc./vol.

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

Viosinho, Gouveio e Rabigato

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As castas Gouveio, Viosinho e Rabigato, localizadas no Planalto de Favaios, são criteriosamente selecionadas e vindimadas à mão para caixas de 20 kg. As mesmas são submetidas a uma maceração pelicular pré-fermentativa de 72 horas a baixa temperatura. O mosto lágrima resultante da maceração pelicular passou depois por um processo de clarificação natural por decantação estática.

A fermentação alcoólica decorreu em barricas de carvalho francês de terceiro ano e em pequenas cubas de inox, durante cerca de 20 dias a uma temperatura controlada.

Após a fermentação alcoólica, iniciou-se um estágio de 12 meses durante o qual se promoveu o contato com as borras finas. Decorrido esse período, procedeu-se a uma seleção dos melhores vinhos, ficando o lote final constituído por 70% de vinhos provenientes de fermentação e estágio em barrica e os restantes 30% de vinho fermentado e estagiado em Inox.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo citrino e aspeto brilhante, apresenta um aroma sedutor, dominado por notas de fruto de caroço e citrinos, com a fruta muito bem integrada com a madeira. Na boca apresenta-se fresco, cremoso e com boa amplitude.

ENÓLOGOS

Miguel Ferreira / Celso Pereira

