

CASA VELHA GRANDE RESERVA BRANCO 2022



REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO DOC Douro Grande Reserva

ALTITUDE Entre 600 e 700 metros

CASTAS Gouveio (50%), Viosinho (40%) Arinto (5%) e Rabigato (5%).

VINIFICAÇÃO Vindima manual no início de setembro para caixas de 20kg.
Uvas pré-selecionadas nas melhores vinhas do planalto de Favaios.
Maceração pré-fermentativa de 3 dias em câmara frigorífica seguida de prensagem suave para obtenção do mosto lágrima.
Os vinhos de Gouveio e Viosinho (90% do lote) fermentam e estagiam em barricas de primeiro e segundo ano durante 12 meses.
O Arinto e o Rabigato (restantes 10% do lote) fermentam e estagiam em inox durante 12 meses.
Após o blend final o estágio em inox prolonga-se por mais 6 meses com levantamento regular das borras finas.

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. No aroma destacam-se as notas vegetais, citrinas e de fruto de caroço. Na boca o vinho é vivo, envolvente e cremoso com a barrica e a acidez em perfeita harmonia

ENOLOGIA Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

TEOR ALCOÓLICO 12,50% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO 73 kcal / 100ml

COMPOSIÇÃO COMPLETA <https://acag.st4.ch/3040a81c52bc7>

INFORMAÇÃO ADICIONAL Apto para consumo por veganos