

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

Branco Reserva Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Prensagem da uva inteira. Maceração pré-fermentativa. Fermentação com temperatura controlada. Decantação a frio. Parte do lote estagia em inox, outra parte fermenta e estagia 6 meses em barricas novas de carvalho francês. Estágio mínimo de 6 meses em garrafa.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

CASTAS	60% Gouveio 40% Viosinho
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 13% Acidez Total: 6.0 g/l Açúcar Residual: 2.04 g/l pH: 3.22
TEMPERATURA	Servir entre 10° e 12°C
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante e estruturado, elaborado a partir das castas Gouveio e Viosinho.

Apresenta-se límpido, com cor citrina, onde as notas de baunilha e ligeira tosta se conjugam na perfeição com fruto tropical e algum floral. Na boca é macio, envolvente com final consistente e longo.

Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada.

