

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

Branco Grande Reserva Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Desengace, esmagamento e prensagem de todas as uvas do dia. Decantação a 10º C durante 48 horas para clarificação do mosto e potenciar a expressão aromática das castas.

Fermentação com temperatura controlada em inox a 15º/16º C, durante 6 a 10 dias. Final da fermentação a 20º C. Bâtonnage diária. 60% do lote estagia 14 meses em barricas novas de carvalho francês, os restantes 40% em inox. Estágio mínimo de 1 ano 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	50% Gouveio 25% Fernão Pires 25% Viosinho
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 13% Acidez Total: 5,6 g/l Açúcar Residual: 1.53 g/l pH: 3.30
TEMPERATURA	Servir a 10°C
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se límpido, com cor citrina, características sensoriais complexas e atraentes, onde as notas de baunilha e ligeira tosta se conjugam na perfeição com fruto tropical e floral intenso.

Na boca este vinho é cremoso, untuoso e com elevada frescura.

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