

CASA AMARELA BRANCO RESERVA 2024



| | |
|----------------------------------|---|
| Pais | Portugal |
| Região | Douro |
| Sub-região | Baixo Corgo |
| Clima | Mediterrâneo |
| Solo | Xisto |
| Castas | Viosinho, Rabigato e alguma Malvasia Fina |
| Classificação | DOC Reserva |
| Ano de Colheita | 2024 |
| Enólogo | João Pissarra |
| Vinificação | Vinificação em Cuba de Inox com controlo de temperatura a 15” C (80% do lote final) sendo o resto fermentado em 6 barricas novas de carvalho francês de 500 l com batonnage regular, durante mais três meses. |
| Engarrafamento | Engarrafamento em Abril de 2024 |
| Teor Alcoólico | 13%/vol |
| Acidez Total | 4.8 g/dm ³ |
| pH | 3,47 |
| Açúcar | 0,6 g/dm ³ |
| Cor | Amarela pálida. |
| Aroma | Notas frutadas de ananás e citrinos em equilíbrio com aromas terciários da tosta da madeira de carvalho francês. |
| Prova | Boca muito fresca marcada por uma acidez vibrante, palato cremoso integrado com notas de madeira nova. Vinho que se revela estruturado, encorpado e que evidencia um final vivo e prolongado. |
| Garrafa | Garrafas de 0.75L |
| Embalagem | Caixas de cartão de 6 garrafas |
| Código de barras | 5606162247250 |
| Código de barras/ex.6 gar | |