



CASA AMARELA BRANCO RESERVA 2024

País	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/dm3
pH	3,47
Açúcar	0,6 g/dm3
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	

