

DOC DOURO GRANDE RESERVA BRANCO 2023

País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Castas	Viosinho, Rabigato e Gouveio
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2023
Enólogo	João Pissarra
Vinificação	<p>Prensagem das uvas e decantação a 10ºC durante 48 horas. Início da fermentação em inox e posterior trasfega para as barricas.</p> <p>Fermentação em cascões novos de carvalho francês de 500 litros, e estágio nas mesmas barricas durante 8 meses.</p>
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enxaguamento e inertização
Teor Alcoólico	13,5 % vol
Acidez Total	5,8 gr/dm3
pH	3,39
Açúcar	0,6 gr/dm3
Cor	Amarelo esverdeado, brilhante
Aroma	Intenso, cítrico, com aromas terciários muito finos e persistentes provenientes das barricas novas de carvalho francês.
Prova	Muita frescura com grande potencial de envelhecimento. Sabor intenso com grande complexidade e acidez perfeita: Concentrado na boca, frutos brancos, madeira, muito equilibrado com uma acidez fina, mineral e longo.
Garrafa	Garrafas de 0.75 lts
Embalagem	Caixas de madeira de 3 ou 6 garrafas
Código de barras / gar.75 cl	5606162000244
Código de barras / caixa	

