



# DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE



## DOURO DOC RESERVA BRANCO 2019

**DATA DA VINDIMA**  
2019

**TIPO DE VINHO**  
Vinho tranquilo Douro D.O.C.  
com a designação especial reserva.

**ORIGEM E SUB-REGIÃO**  
Douro – Cima Corgo

**CASTAS**  
Arinto, Viosinho, Rabigato  
e Gouveio

**VINIFICAÇÃO**  
Apanha das uvas à mão em caixas  
de 25 Kg; pré-seleção dos cachos  
à entrada; prensagem suave;  
fermentação em  
barricas de 300 litros.

**ENVELHECIMENTO**  
Estágio por 6 meses em  
barricas de 300 litros

**COR**  
Amarelo palha leve

**AROMA**  
Aroma intenso inicialmente a fumados do  
estágio em madeira seguindo-se um carácter  
tropical e quente em que se sente ananás,  
manga e pêssego

**SABOR**  
Na boca é um vinho de grande elegância  
onde os aromas fumados do estágio em  
madeira predominam e que se equilibram  
com a acidez que lhe dá frescura e um final  
de boca bastante prolongado

**TEMPERATURA IDEAL PARA  
SERVIR**  
10 - 12 °C

**RECOMENDAÇÕES DE  
CONSUMO**

Guardar a garrafa deitada ao abrigo  
da luz; o vinho está filtrado e pronto  
para ser bebido; depois de abrir a  
garrafa é aconselhável bebê-lo  
nas 24 horas seguintes.

Teor alcoólico (%vol.): 13,7%  
Açúcar total (g/l): 0,8  
Extrato seco (g/l): 21,6  
Acidez total (g/l): 5,3