



DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE



DOURO DOC RESERVA BRANCO 2024

DATA DA VINDIMA
2024

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

ORIGEM E SUB-REGIÃO
Douro – Cima Corgo

CASTAS
Arinto e Viosinho

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 e em várias camadas,
começando pela fruta madura, passando
pela fruta tropical e, para terminar, notas
de baunilha

SABOR
Na boca apresenta alguma complexidade
dada pelo estágio em madeira, uma
acidez marcante e uma untuosidade que
lhe confere volume 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

Teor alcoólico (%vol.): 13,5%
Açúcar total (g/l): 0,9
PH: 3,46
Acidez total (g/l): 5,3