

Chão da Portela Reserva Branco 2018

BRANCO . WHITE

13,5% vol. 750ml

ANO.YEAR . 2018

REGIÃO.REGION . Douro D.O.C.

CASTAS.GRAPE VARIETY . Malvasia Fina,Rabigato,Gouveio,Viosinho

ENÓLOGO.WINEMAKER . Rui Varela

ENGARRAFAMENTO.BOTTLING . Janeiro.January 2019

PRODUÇÃO.PRODUCTION . 10.000 Garrafas.Bottles

EMBALAGEM.PACKAGING . 6 un.

PROVA . Cor com tons Cítricos. Aroma com notas tropicais maduras. Sabor frutado, consistente, equilibrado e boa acidez.

TASTING . Aroma with ripe tropical notes.

Fruity, consistent, balanced flavor and good acidity.

ESTÁGIO . Parte do lote é feito o estágio em barricas de carvalho francês e americano cerca de 12 meses com tosta ligeira.

STAGE . Part of the lot is made in French and American oak barrels for about 12 months with light toasted.

VINIFICAÇÃO . Ligeiro contacto pelicular a frio, prensagem e esgotamento parcial. Fermentação a 15/16°C.

WINEMAKING . Slight contact with cold, pressing and partial exhaustion. Fermentation at 15 / 16°C.

HARMONIZAÇÃO . Peixes gordurosos, carnes brancas de caça, todo o tipo de marisco e frutos do mar.

HARMONIZATION . Fatty fish, white game meat, all kinds of shellfish and seafood.

