

Chão da Portela Branco Reserva

BRANCO

13,5% vol , 0,75 L

| | |
|-----------------------|---|
| Ano | 2018 |
| Região | Douro DOC |
| Castas | Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio, Viosinho |
| Enólogo | Rui Varela |
| Vinificação | Ligeiro contacto pelicular a frio, prensagem e esgotamento parcial. Fermentação a 15-16° |
| Estágio | Parte do lote é feito em barricas de carvalho francês e americano (com tosta ligeira) durante cerca de 12 meses |
| Engarrafamento | Janeiro 2019 |
| Embalagem | 6 garrafas |
| Produção | 10.000 garrafas |
| Notas de prova | Tons cítricos. Aroma com notas tropicais maduras. Sabor frutado, consistente, equilibrado e com boa acidez. |
| Harmonização | Peixe gordo, caça branca, todos os mariscos e frutos do mar |

WHITE

13,5% vol , 0,75 L

| | |
|------------------------|--|
| Vintage | 2018 |
| Region | Portugal, Douro DOC |
| Grape varieties | Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio, Viosinho |
| Winemaker | Rui Varela |
| Winemaking | Slight pellicular maceration at cold temperature, followed by pressing and partial reduction. Fermentation at 15-16° |
| Ageing | Part of the lot is made in lightly toasted French and American oak barrels for about 12 months |
| Bottling | January 2019 |
| Packaging | 6 bottles |
| Production | 10.000 bottles |
| Tasting notes | Light citric colour. Aroma to ripe tropical notes. Fruity, consistent, balanced and stupendous acidity |
| Pairing | Fatty fish, white game, shellfish and seafood |

