

## GRAINHA RESERVA BRANCO

**Douro DOC 2016**

Castas	Gouveio, Viosinho, Rabigato e Fernão Pires
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média 20 anos
Vinificação/Estágio	Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Prensagem pneumática da uva inteira seguida de fermentação em cubas de inox durante 4 semanas a baixa temperatura (10-11°C). Final da fermentação alcoólica em barricas: carvalho francês, 20% Novo e 60% usado; 20% de carvalho húngaro usado. Estágio de 7 meses em barricas, “battonage” quinzenal.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,5%, acidez total 4,6 g/l, pH 3,37; SO2 total 162 mg/l. Extrato seco: 19,0 g/l; açúcares redutores: 0,7 g/l



### NOTAS DE PROVA 2017

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Aroma intenso a frutos de caroço, maçã verde em dominância, damasco, pêsego de vinha, especiaria branca, quartz, baunilha e menta selvagem. Muito complexo, atraente e exuberante.

Boca intensa, mineral, fruta de polpa branca, com magnífico equilíbrio entre a acidez granítica, a estrutura elegante e a viscosidade; Profundo. De boa concentrado, denso, de textura sedosa-firme com o final nervoso, tenso e muito longo.

### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Possível guardar entre 5 e 6 anos.
Serviço	A uma temperatura de 12 a 14°C.