

## GRAINHA BRANCO RESERVA

### Douro DOC 2013

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. Desengace total e prensagem directa das uvas brancas. Cerca de 80% do mosto fermentou a baixas temperaturas e estagiou em barricas novas e usadas de carvalho francês e húngaro, sofrendo <i>battonage</i> durante 6 meses.
Análise do Vinho	Alc/Vol 14%, acidez total 5,7 g/l, pH 3,18; SO2 total 150 mg/l.



#### NOTAS DE PROVA 2014

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Belíssima cor citrina com reflexos esverdeados cintilantes. Aromas a lima, toranja, maracujá, baunilha, menta e cravinho. Profundo, fresco e complexo, quase granítico.

Na boca apresenta-se sofisticado, com um equilíbrio perfeito entre a acidez fresca, a estrutura viva e a mineralidade bem presente. Intenso, de textura sedosa, concentrado, aromas a frutos de caroço – Ameixa branca e damasco – muito complexo. Termina longo, muito preciso, vibrante e “savoury”.

#### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Possível guardar entre 3 e 4 anos.
Serviço	A uma temperatura de 12 a 14°C