

## Quinta do Pessegueiro Porto Branco

### Vinificação

As uvas deste vinho provêm de uma vinha com cerca de 60 anos da sub-região do Douro Superior. A casta predominante é o Rabigato.

Após a vindima manual em caixas de 25 Kg as uvas permaneceram em camara frigorifica 12 horas.

A fermentação foi feita em maceração com as uvas até ao momento de adição da aguardente.

O Vinho estagiou em pipas antigas de 550L de carvalho durante 3 anos.

Durante o seu envelhecimento até à garrafa este vinho não sofreu qualquer tipo de filtração, ou outro tipo de tratamento.

Foi engarrafado em Junho de 2015.

### Notas de prova

Côr: Palha

Nariz: Expressivo com notas de mel e chá.

Boca : Sente-se uma doçura acompanhada de uma bela acidez, tornando o vinho muito guloso. Destaca-se pela sua persistência.

Gastronomia: Pode-se beber como vinho de aperitivo e/ou sobremesa. Acompanha bem, por exemplo, com ameijoas à Bolhão Pato, carpaccio de Salmão, Tarte de Maça.