

ÁGUA MOURA RESERVA BRANCO 2016



CASTAS

Seleção de vinhas velhas com mais de 60 anos e cerca de 17 castas diferentes onde dominam a Códega do Larinho, Rabigato, Arinto e Viosinho.

PROVA

Aroma intenso a frutos de caroço, maçã verde em dominância, damasco, pêssego de vinha, 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 viscosidade e a estrutura elegante. Profundo. Concentrado, denso, de textura sedosa-firme com o final intenso e muito longo.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos delicados de confeção mediterrânica, pratos de cozinha oriental, peixes e carnes condimentadas especialmente assadas no forno.

TEMPERATURA

Servir de preferência 8 - 11° C

VINIFICAÇÃO

Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Desengace total e prensagem direta das uvas brancas. O mosto fermentou a baixas temperaturas em barricas de 300 litros de carvalho francês em segundo uso, seguida de estágio sobre borras totais com *battónage* semanal até ao engarrafamento.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de 300 litros de carvalho francês em segundo uso.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2016

DENOMINAÇÃO
Doc Douro

REGIÃO
Martim, Régua (Cima Corgo)

TIPO DE SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO | ALTITUDE
Sul | 600 - 750 metros

ÁLCOOL
13%

EAN
5600 397 022 163

ENOLOGIA
João Silva e Sousa
Eduardo Baptista