

## CASA AMARELA BRANCO RESERVA 2016



<b>Pais</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Sub-região</b>	Baixo Corgo
<b>Clima</b>	Mediterrâneo
<b>Solo</b>	Xisto
<b>Castas</b>	Malvasia Fina, Viosinho e Rabigato
<b>Classificação</b>	DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2016
<b>Enólogo</b>	Jean-Hugues Gros
<b>Vinificação</b>	Vinificação em Cuba de Inox com controlo de temperatura a 15° C (80% do lote final) sendo o resto fermentado em barrica nova de carvalho francês de 225 l com batonnage, durante mais três meses.
<b>Engarrafamento</b>	Engarrafamento em Março de 2017
<b>Teor Alcoólico</b>	13%/vol
<b>Acidez Total</b>	5,5 g/dm <sup>3</sup>
<b>pH</b>	3,30
<b>Açúcar</b>	0,6 g/dm <sup>3</sup>
<b>Cor</b>	Citrina
<b>Aroma</b>	Notas tostadas intensas com aromas cítricos e florais
<b>Prova</b>	Boca fresca ,de boa concentração e equilibrada, marcada suavemente pela madeira nova. Final vivo e longo
<b>Garrafa</b>	Garrafas de 0.75L
<b>Embalagem</b>	Caixas de cartão de 6 garrafas
<b>Código de barras</b>	
<b>Código de barras/cx.6 gar</b>	