

CASA DA RÉSSA

CASA DA RÉSSA RESERVA BRANCO 2023



Viticultura e Enologia: Paulo Nunes e João Costa

Região: Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Denominação: DOC Douro

Castas: Field Blend (Vinhas Velhas)

Vinificação: Maceração Pelicular a baixa temperatura, seguido de prensagem suave e decantação estática natural. Fermentação espontânea em cuba inox e barricas de 500l com temperatura controlada.

Estágio/Envelhecimento: Estágio de 9 meses sobre borras com battonage periódica em barricas de 500l usadas e 25% em Inox.

Notas de Prova: De cor citrina com reflexos esverdeados, no nariz revela notas de fruta branca, citrinos e ervas aromáticas que se conjugam harmoniosamente com as discretas notas de barrica, conferindo complexidade. Em boca revela grande equilíbrio, textura envolvente, marcada mineralidade e uma acidez vibrante que prolonga a frescura. Termina longo e seco, deixando antever uma notável capacidade de evolução em garrafa.

Parâmetros analíticos: Álcool 12,5% | pH 3,22 | Acidez Total 6,7 g/l | Sulfuroso Total 131 mg/l | Açúcares ≤ 1g/l

Engarrafamento: Agosto de 2024

Capacidade: 0,75l