

CASA DA URRRA



FICHA TÉCNICA RESERVA BRANCO 2018

TIPO DE VINHO: VINHO D.O.C. ALENTEJO

CASTAS: Antão Vaz e Field Blend de Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO: Vindima manual. Fermentação em barricas de carvalho francês.

LONGEVIDADE PREVISTA: 5 a 7 anos.

TEOR ALCOÓLICO: 12,5 %

pH: 3,44

ACIDEZ TOTAL: 4,7 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,27g/L

SO2 LIVRE: 29 mg/L

SO2 TOTAL: 121 mg/L

NOTAS DE PROVA: Cor citrina. Aroma intenso e complexo, com notas de fruta madura conjugadas com notas tostadas da barrica. Paladar equilibrado, com grande estrutura e final persistente.

ENÓLOGO: Rui Reguinga

