BARÃO DE VILAR RESERVA BRANCO

REGIÃO | Porto e Douro

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS
Códega de Larinho, Gouveio, Rabigato e Viosinho

VINIFICAÇÃO
Após desengace e esmagamento, as uvas foram transferidas para uma prensa pneumática O mosto resultante fermentou por um curto período em cubas de inox com temperatura controlada Posteriormente, uma pequena parte do lote foi transferido para barricas de carvalho francês de 2 º ano e o restante foi mantido em cubas de inox durante 9 meses, 4 dos quais com battonage

NOTAS DE PROVA
Apresenta uma cor ouro limão e um aroma fresco e jovem, com notas de citrinos e um subtil toque fumado
conferindo alguma complexidade ao vinho Na boca revela boa estrutura, com alguma mineralidade, frescura e um final persistente

SERVIR / DESFRUTAR
Perfeito para fins de tarde de verão e almoços ensolarados de domingo
Servir bem fresco 10 12 ºC) e acompanhar com carnes brancas, peixes e frutos do mar

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13%

Van Zeller Wine Collection, S.A.

DOURO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt