

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.

SERVIÇÃO / DESFRUTAR

Perfeito para fins de tarde de verão e almoços ensolarados de domingo. Servir bem fresco (10-12 °C) e acompanhar com carnes brancas, peixes e frutos do mar.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%



DOURO