

# CASA DA ESTEIRA RESERVA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Vinhas Velhas

## O VINHO

Vinhas

Localização: Cima Corgo (Barcos)

Idade: 43 anos

Altitude: 500 metros

Tipo de Solo: Xisto

## VINIFICAÇÃO

As uvas são cuidadosamente escolhidas na receção da adegas, desengaçadas e depois prensadas. O mosto passa para uma cuba em inox onde permanece durante 36 horas em processo de decantação. Terminado esse período o mosto passa para a barrica onde faz a fermentação alcoólica a temperatura controlada até 16° C durante 40 dias.

## NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo Cítrico

Aroma: mostra um nariz fresco e sedutor, com delicadas notas de fruta branca, marmelo e pera. O todo é envolvido por mineralidade, conferindo grande.

Paladar: Entra fresco e frutado com ligeiras notas de especiaria muito bem integrada.

Acidez vibrante e crocante bem envolvida pelo corpo e volume. Termina longo, intenso e com uma frescura que impressiona.

## SERVIR / DESFRUTAR

Tem aptidão dada a sua frescura e acidez para acompanhar pratos mais leves, mas também pratos de sabores mais intensos dado o volume de prova e a estrutura de boca do vinho

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 6 g/L | **pH:** 3,37



PARCEIROS  
EST. 2013  
NACRIÇÃO



DOURO