

# CASA DAS EIRAS RESERVA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Mafalda Magalhães

## CASTAS

Arinto, Gouveio e Viosinho

## O VINHO

### ORIGEM

Douro, Alijó, Ribatua

### VITICULTURA

Vinhas implantadas em zona de cotas altas no concelho de Alijó. Solos de transição com confluência de xisto e granito, onde se podem encontrar pedras de quartzo. Vinha inserido em mosaico, com envolvimento de vegetação autóctone.

### VINIFICAÇÃO

Seleção criteriosa dos cachos de uva, seguido de prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação a baixa temperatura em cubas de aço inoxidável, durante 4 semanas.

### ESTÁGIO

O vinho estagiou em barricas usadas, sobre borras finas, durante 9 meses.

### NOTAS DE PROVA

Cor cítrica com laivos esverdeados.

Aroma delicado, com notas de frutos cítricos, ameixa branca madura, envolvidos pela complexidade da madeira. O "terroir" do Vale do Tua associado com a altitude, conferem a este vinho profunda mineralidade e frescura.

Em boca, mostra carácter e potencial para complexar. Final agradável persistente.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13%



CASA DAS EIRAS



DOURO