

REDE RESERVA BRANCO

2019



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Arinto (40%), Gouveio (40%),
Rabigato (20%)

QUANTIDADE PRODUZIDA
33.000 Garrafas

TIPO
Branco

ANO DE COLHEITA
2019

MENÇÃO FACULTATIVA
RESERVA

COR
Citrina definida com tons esverdeados

AROMA
Bastante frutado, centrado nas notas citrinas, folha e casca de limão e tangerina, algum fruto tropical de manga e banana, leve fumado.

SABOR
Cheio e cremoso, mas ao mesmo tempo leve, fresco e bastante apelativo

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada em atmosfera inerte.
Fermentação alcoólica à temperatura de 15°C

MATURAÇÃO
Estágio parcial em madeira, mais alguns meses de garrafa

SUGESTÃO DE CONSUMO
Perfeito como aperitivo ou para acompanhar arroz de marisco, peixes fumados, peixes gordos ou de forno, carnes brancas grelhadas e queijos de cabra

TEMPERATURA DE CONSUMO
10°C

OBSERVAÇÕES
Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

ENÓLOGO/WINEMAKER
Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA

QUINTA
DA REDE
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT