


Marca		Enfeitado
Tipo		Branco . Reserva
País.Região		Portugal / DOC Douro
Ano		2023

Casta	Códega do Larinho, Viosinho e Arinto
Solo	Xistoso

Vinificação

Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo, sendo desengaçadas e esmagadas logo na chegada à adega e prensadas de seguida. O mosto é sujeito a refrigeração até 8°C e faz a decantação estática durante 2 dias. Após separação das borras, inicia a fermentação que ocorre durante cerca de 2 semanas a 14-16°C. O final da fermentação ocorre em barricas novas onde depois fica a estagiar durante 6 meses. Após o enchimento faz um estágio de 4 meses em garrafa.

Grau	13,5% vol
ac total	5,95g/L
pH	3,35

Notas de Prova

Cor amarelo palha brilhante;
Aroma a baunilha e algum fumado. Na boca é untuoso mas com final seco e com excelente acidez.

Harmonização

Acompanhar com peixes gordos, arroz de pica no chão e queijos de pasta mole



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	2.000
Rolha	Cortiça
	Vegan