

DOUROCAVES BRANCO RESERVA 2024



DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2024, caracterizou-se por ter um inverno quente e chuvoso, mostrando-se um ano com produção acima da média e elevada qualidade.

Oriundo de vinhas de várias sub-regiões com diferentes tipos de solos, altitudes e orientações. Tentamos apresentar um vinho com um carácter unificador das várias regiões. Produzido com as castas tradicionais do douro, entre elas Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Moscatel Galego, Rabigato e vinhas velhas.

VINIFICAÇÃO

A fase de maturação ocorreu de forma regular o que permitiu uma vindima em inícios/meados de Setembro.

As uvas foram colhidas, depois de uma seleção rigorosa na vinha e na adega. Tendo sido prensadas a baixa pressão por forma a manter as características organoléticas das castas e uma frescura duradoura. O mosto fermentou a baixas temperaturas em cuba inox por forma a manter as características minerais dos solos e potenciar toda a componente aromática, tendo depois estagiado em barricas novas de carvalho francês e americano com “batonnage” durante cerca de 3 meses.

NOTAS TÉCNICAS

Produtor: DouroCaves, S.A.
Região: Douro
Tipo solo: Xisto
Período de vindimas: Início/Meado de Setembro
Forma de Vindima: Manual
Teor alcoólico: 12,9 % vol
pH: 3,35
Acidez total: 5,0 g/L
Açúcares Totais: 0,9 g/L

Notas de Prova

Vinho de cor citrina e caracterizado pela sua intensidade aromática, com notas minerais, florais, aromas a baunilha, especiarias e uma acidez acentuada, mas equilibrada. Apresenta-se volumoso na boca e com um final longo e persistente.

Sugestões de Consumo

Especialmente indicado como acompanhamento de mariscos e pratos de peixe gorduroso.

Servir fresco de preferência entre 8 a 10°.

DOUROCAVES WHITE RESERVA 2024



DESCRIPTION

The 2024 vintage was characterized by a warm and rainy winter, resulting in above-average production and high quality. Coming from vineyards in various sub-regions with different soil types, altitudes, and orientations, we aim to present a wine with a unifying character from the diverse regions. Produced with traditional Douro grape varieties, including Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Moscatel Galego, Rabigato, and old vines.

VINIFICATION

The maturation phase occurred early, which allowed the harvest to begin at the beginning of September. The grapes were harvested after rigorous selection in the vineyard and cellar. Having been pressed at low pressure in order to maintain the organoleptic characteristics of the varieties and lasting freshness. The must fermented at low temperatures in stainless steel tanks in order to maintain the mineral characteristics of the soil and enhance the entire aromatic component, and then aged in new French and American oak barrels with "batonnage" for around 3 months.

TECHNICAL NOTES

Producer: DouroCaves S.A.
Region: Douro
Soil type: shale
Harvest period: Begin/Mid September
Harvest Method: Manual
Alcohol content: 12.9% vol
pH: 3.35
Total acidity: 5,0 g/L
Total Sugars: 0,9 g/L

Taste notes

Wine with a citrine color and characterized by its aromatic intensity, with mineral, floral notes, aromas of vanilla, spices and a marked but balanced acidity. It is voluminous in the mouth and has a long, persistent finish.

Consumption suggestions

Especially recommended as an accompaniment to seafood and fatty fish dishes. Serve chilled, preferably between 8 and 10°C.