

## DOUROCAVES BRANCO RESERVA 2022



### DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2022, caracterizou-se por ser muito quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade baixa/moderada e de boa 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 precocemente o que permitiu um começo de vindima em inícios de Setembro.

As uvas foram colhidas, depois de uma seleção rigorosa na vinha e na adegas. 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 de Setembro  
Forma de Vindima: Manual  
Teor alcoólico: 13,7 % vol  
pH: 3,38  
Acidez total: 4,9 g/L  
Açúcares Totais: 0,6 g/L

PRÉMIOS VINDOURO/VINDUEIRO -  
OURO GERAL E FEMININO 2024



### 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°.