



## Fagote Reserva Branco 2017

Boa cor amarelo-verde brilhante. Aroma fresco e perfumado. Presença de frutas com características citrinas e tropicais. O aroma é baseado no frescor, graças ao perfil mineral do conjunto. Na boca é encorpado, redondo e fresco com muitas notas minerais e uma acidez necessária para garantir um bom comprimento.

**Região:** Douro

**Tipo:** Vinho Branco

**Graduação:** 13%

**Tamanho:** 750 ml

**Castas:** Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

**Enólogo:** José Miguel Almeida

### MORE INFO

**Vinificação:**

Vinificação em tanques de aço inox com temperatura controlada. Envelhecimento por 6 meses em tanques de aço inoxidável.

**Castas:**

Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

**Notas de prova:**

Boa cor amarelo-verde brilhante. Aroma fresco e perfumado. Presença de frutas com características citrinas e tropicais. O aroma é baseado no frescor, graças ao perfil mineral do conjunto. Na boca é encorpado, redondo e fresco com muitas notas minerais e uma acidez necessária para garantir um bom comprimento.

**Conselhos de armazenar e servir:**

Servir a uma temperatura de 10-12 °C.

**Emparelhamento com comida:**

Pode ser servido como um aperitivo ou emparelhado com peixe, marisco ou aves de capoeira.

**Críticas e prémios:**