

VALLEGRE RESERVA BRANCO

Marcante, fresco e denso.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Viosinho, Arinto, Gouveio, Rabigato		
VITICULTURA	Vinhas do Cima Corgo e muito velhas plantadas em patamares antigos com exposição Norte e Sul e diferentes altitudes e vinha novas do Baixo Corgo plantadas em patamares novos com exposição Norte/Nascente.		
VINIFICAÇÃO	Após rigorosa escolha das uvas e desengaçe, procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa, seguida de uma ligeira prensagem das uvas. De seguida o mosto teve um periodo de decantação, seguido da fermentação do mosto em cascos novos de carvalho francês.		
ESTÁGIO	No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou por um periodo de 9 meses nos mesmos cascos, durante o qual se realizaram batonnages.		
CONSUMO	Excelente como acompanhamento para pratos de peixe assado no forno e carnes brancas com molhos a base de manteiga e/ou natas. Acompanha muito bem frutos do mar, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10° e 12° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 5 anos.		
CONSERVAÇÃO	O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.		
ÁLCOOL	13,5 %	AÇUCARES TOTAIS	1 gr/l
PH	3,28	ACIDEZ TOTAL	5,7
PRÉMIOS	2016: "CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN" MEDALHA DE OURO (ABRIL 2018/FRANCE) 2014: "CONCURSO NACIONAL DE VINHOS" MELHOR VINHO BRANCO (MAIO 2016/PORTUGAL)		