

# Tapada de Favaios Reserva Branco 2017



VINHOS DE FAVAIOS

MARCA | Tapada de Favaios | REGIÃO | Favaios, Douro  
DESIGN. ORIG. | DOC Douro | SOLO Transição / xistoso |  
ALTITUDE | entre 450 e 580m |  
CASTA | Viosinho, Gouveio e Rabigato



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

| Alc | Vol. 14.5% | Ph | 3.23 | Acidez Total | 6.62gr/L  
| Açúcar | 0,6gr/L |



## VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após a chegada das uvas à adega é feita uma seleção manual. O esmagamento da uva é delicado, e permanece durante 12 horas em maceração pelicular à temperatura de 12°C.

O mosto fermenta durante 25 dias em cuba de inox a uma temperatura de 16°C. Terminada a fermentação alcoólica é trasfegado para barricas de carvalho francês e americano novas de diferentes tipos de tosta e granulometria, onde permanece durante 6 meses.

Engarrafado após este período fica em estagio durante um ano em garrafa.



## NOTAS DE PROVA

De cor citrina amarelada, com notas de panificação e flores brancas, acompanhadas de uma boa acidez e toque amanteigado.

Persistente de prova com uma boa estrutura e volume de boca.



## CONSERVAÇÃO

Este vinho está pronto a ser consumido.

Pode ser conservado em local seco e fresco, evitando luz directa em excesso, durante vários anos.



## SUGESTÕES DE CONSUMO

Excelente vinho para acompanhar pratos de peixe e carnes brancas. Também é ótimo para harmonizar saladas ricas e queijos de sabor intenso.

Deve ser servido fresco de acordo com o acompanhamento.

## EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

Garrafa 750ml

Garrafa Bourgogne

CX Pack 3 Garrafas



5 600235 523326