



D I V A I

Reserva Branco 2023



SILVER MEDAL

CASTAS

Antão Vaz, Viognier, Arinto.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico na receção das uvas. Prensagem com prensa pneumática. Clarificação dos mostos com decantação a frio (10° a 12° C) durante 48 horas. Fermentação com controlo de temperatura (14° a 16° C). Após a fermentação alcoólica o vinho permaneceu nas cubas e barricas durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Amarelo cristalino com reflexos dourados. Aroma complexo e elegante com notas de fruta e especiarias bem integrados com aromas de tosta provenientes da fermentação em barrica. Sabor rico em fruta, com bom volume e excelente acidez.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2024

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13,5%. pH – 3,39. Acidez Total – 5,5 g/l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de peixes mais elaborados.

TEMPERATURA ACONSELHADA

10-12°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa	Europaleta
1Cx x 6 Garrafas 750 ml	Nº Caixas 99
312 x 240 x 162 mm	9 Fiadas de 11 Caixas
9 Kg (peso bruto)	891 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 128
ITF14 - 15 600 668 505 125