



D I V A I

Reserva Branco 2025



CASTAS

Antão Vaz, Viognier e Arinto.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática. Clarificação do mosto por decantação a frio (10° a 12° C) durante 48 horas. Fermentação alcoólica em cubas de inox com leveduras selecionadas e com controle de temperatura. Posteriormente estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-limão e aspeto brilhante.

Rico e intenso com notas florais, aliadas a uma complexidade de fruta cítrica, fruta de caroço e fruta tropical, complementadas com subtis notas de barrica de carvalho.

Vinho de grande complexidade, em que toda a sua estrutura e cremosidade são suportadas por uma acidez e mineralidade bem presentes, permitindo um final muito longo e persistente.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários e xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metros de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2026

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13,5%. pH – 3,38. Acidez Total – 5,7 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de peixe, carnes brancas e saladas.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8 - 10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
312 x 240 x 162 mm
9 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº Caixas 99
9 Fiadas de 11 Caixas
891 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 449
ITF14 - 15 600 668 505 446