



CASA JOSÉ PEDRO
TRÁS-OS-MONTES · PORTUGAL

CASA JOSÉ PEDRO RESERVA BRANCO DOC TRÁS-OS-MONTES 2022

Castas: Viosinho; Rabigato e Arinto

Teor alcoólico: 14.5%

Temperatura servir: 8-10°C

Características:

Este Vinho Branco Reserva, apresenta-se com um nariz de aromas de fruto de caroço, complementado por uma elegância floral que revela a sua complexidade. A tosta bem integrada e discreta proporciona uma camada adicional de complexidade e profundidade ao vinho. Na boca, a sua estrutura equilibrada e harmoniosa é evidente, com um corpo médio que é perfeitamente complementado pela frescura que lhe confere uma sensação agradável na boca. A textura reflecte a qualidade dos métodos de produção. O sabor frutado é intenso e persistente, revelando a excelência da uva utilizada. O final é de bom comprimento, com uma nota suave de frutas e especiarias que se desvanecem lentamente.

Recomendamos degustá-lo com pratos de peixe grelhado ou frutos do mar, para aproveitar ao máximo a sua complexidade e harmonia.

Processo de vinificação:

A vinificação é através do método de bica aberta, ocorrendo de seguida uma decantação estática durante 24 horas. A fermentação de 2/3 do lote ocorre em cuba de inox a uma temperatura de 14°C, o restante faz a fermentação em barricas de carvalho francês de 500 ltr. O estágio do vinho decorre durante 6 meses nas barricas.

Tamanho da Caixa: 295*181*249 mm

Quantidade: 6*750ml

Peso Bruto: 8.6kg



INFO@CASAJOSEPEDRO.PT
WWW.CASAJOSEPEDRO.PT

