



CASA
JOSÉ PEDRO
PORTUGAL

RESERVA **BRANCO** DOC 2023 TRÁS-OS-MONTES

CASTAS

Viosinho; Rabigato e Arinto

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

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 reflete 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 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*249MM

QUANTIDADE 6*750ML

PESO BRUTO 8,6KG

info@casajosepedro.pt . www.casajosepedro.pt

