

# BARÃO DE VILAR RESERVA BRANCO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**ENÓLOGO** | Álvaro Van Zeller

## CASTAS

Códega de Larinho, Gouveio, Rabigato e Viosinho

## VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas foram transferidas para uma prensa pneumática. O mosto resultante fermentou por um curto período em cubas de inox com temperatura controlada. Posteriormente, uma pequena parte do lote foi transferido para barricas de carvalho francês de 2.º ano e o restante foi mantido em cubas de inox durante 9 meses, 4 dos quais com battonage.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor ouro limão e um aroma fresco e jovem, com notas de citrinos e um subtil toque fumado conferindo alguma complexidade ao vinho. Na boca revela boa estrutura, com alguma mineralidade, frescura e um final persistente.

## SERVIÇÃO / DESFRUTAR

Perfeito para fins de tarde de verão e almoços ensolarados de domingo. Servir bem fresco (10-12 °C) e acompanhar com carnes brancas, peixes e frutos do mar.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13%



DOURO