

CASA DAS EIRAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Mafalda Magalhães

CASTAS

Arinto, Gouveio e Viosinho

O VINHO

ORIGEM

Douro, Alijó, Ribatua

VITICULTURA

Vinhas implantadas em zona de cotas altas no concelho de Alijó. Solos de transição com confluência de xisto e granito, onde se podem encontrar pedras de quartzo. Vinha inserido em mosaico, com envolvimento de vegetação autóctone.

VINIFICAÇÃO

Seleção criteriosa dos cachos de uva, seguido de prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação a baixa temperatura em cubas de aço inoxidável, durante 4 semanas.

ESTÁGIO

O vinho estagiou em barricas usadas, sobre borras finas, durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor cítrica com laivos esverdeados.

Aroma delicado, com notas de frutos cítricos, ameixa branca madura, envolvidos pela complexidade da madeira. O "terroir" do Vale do Tua associado com a altitude, conferem a este vinho profunda mineralidade e frescura.

Em boca, mostra carácter e potencial para complexar. Final agradável persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%



CASA DAS EIRAS



DOURO