

QUINTA DA DEVESA

Branco 2014
Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Prensagem da uva inteira. Decantação a frio. Fermentação com temperatura controlada. Estágio em inox.



CASTAS	Malvasia Fina, Viosinho e Fernão Pires
SOLO	Xistoso
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 13.5% Acidez Total: 5.5 g/l Açúcar Residual: 0.7 g/l pH: 3.3
FORMATOS	Garrafa: 750 ml Caixa: 6 unidades
TEMPERATURA	Servir entre 8° e 10°C

NOTAS DO ENÓLOGO

Jorge Sousa Pinto

Vinho jovem, elaborado com base nas castas Malvasia Fina, Viosinho e Fernão Pires. De aspeto límpido e cor citrina, nariz atraente, intenso com notas de fruto tropical e ligeiro floral doce. Na boca é macio, equilibrado com final muito suave e persistente.