

# QUINTA DA DEvesa

## Branco Reserva 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 e parte em barrica de carvalho francês.



<b>CASTAS</b>	Malvasia Fina, Viosinho e Fernão Pires
<b>SOLO</b>	Xistoso
<b>CLIMA</b>	Mediterrâneo
<b>DETALHES TÉCNICOS</b>	Álcool: 13.5% Acidez Total: 5.5 g/l Açúcar Residual: 0.6 g/l pH: 3.28
<b>FORMATOS</b>	Garrafa: 750 ml Caixa: 6 unidades
<b>TEMPERATURA</b>	Servir entre 10° e 12°C

## NOTAS DO ENÓLOGO

*Jorge Sousa Pinto*

Vinho elegante, tendo finalizado a sua fermentação alcoólica em barricas de 500 litros de carvalho francês. Elaborado a partir das castas Malvasia Fina, Viosinho e Fernão Pires.

Apresenta-se límpido, com cor citrina, onde as notas de baunilha e ligeira tosta se conjugam na perfeição com fruto tropical e algum floral. Na boca é macio, envolvente com final consistente e longo.