

FRAGOSA RESERVA BRANCO 2013

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2013

Cor: Branco

Castas: 40% Gouveio, 40% Viosinho e 20% Códaga do Larinho

Enólogo: Jorge Alves e Fernando Costa

Vinificação: Das melhores parcelas da Quinta da Carregosa, as uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. Após uma seleção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 48 horas de Maceração pelicular a 10°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de aromas. Defecação pelo frio a 7°C por 48 horas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 12°C e os 15°C durante um mínimo de 30 dias.

Estágio: Parte do lote do vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês onde permaneceu durante 4 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 2 meses antes de ser comercializado.

Análise Físico-química:

Teor Alcoólico – 12,98% vol.

Acidez Total – 4,6 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ – 0,16 g/dm³ (ácido acético)

pH – 3,33

Extracto Seco Total – 21,4 g/dm³

Característica Organolépticas:

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Aroma frutado intenso a lima, maçã reineta, baunilha e pétalas de rosa.

Sabor: Estrutura elegante bem equilibrada com uma acidez fresca; termina longo fresco e mineral.

Serviço: Servir a uma temperatura entre 8°C e 10°C

Conservação: Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.

