

Rebelo Afonso Reserva Branco



rebelo afonso

Descrição

Região: Douro

Classificação: Reserva

Produtor: Casa Rebelo Afonso Unipessoal Lda

Ano: 2019

Casta: Rabigato, Viosinho, Gouveio

Vinificação: Desengace total das uvas e maceração pelicular durante cerca de três horas. Fermentou a 16°C, em cuba de inox. Após a mistura do vinho, fez-se o levantamento das borras finas durante dois meses. Ligeira colagem e filtração apertada antes do engarrafamento, em Maio de 2020.

Produção: 3000 garrafas

Características

Graduação: 13,5% Alc. Vol.

Acidez total: 6.42 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

PH: 3,34

Notas de prova

A cor é amarelo citrino e o aspeto cristalino. O aroma é delicado, austero, com o carácter das castas do Douro Superior. Na boca surpreende pela boa estrutura, cremosidade e boa acidez, que lhe confere uma ótima aptidão gastronómica.

Consumo

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C.

Gastronomia: Ideal para pratos de bacalhau ou de carne de aves, bem temperados. Servir a 10°C.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 6 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 96 caixas

Código de barras-Garrafa: 5600320002156

Tlf. (+351) 967055648

jpafonso@vinhoscara.pt

www.vinhoscara.pt

[www.facebook.com/CARA-](https://www.facebook.com/CARA-CasaAgricolaRebeloAfonso)

[CasaAgricolaRebeloAfonso](https://www.facebook.com/CARA-CasaAgricolaRebeloAfonso)

