

Chão da Portela Branco Reserva

BRANCO

13,5% vol , 0,75 L

Ano	2018
Região	Douro DOC
Castas	Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio, Viosinho
Enólogo	Rui Varela
Vinificação	Ligeiro contacto pelicular a frio, prensagem e esgotamento parcial. Fermentação a 15-16°
Estágio	Parte do lote é feito em barricas de carvalho francês e americano (com tosta ligeira) durante cerca de 12 meses
Engarrafamento	Janeiro 2019
Embalagem	6 garrafas
Produção	10.000 garrafas
Notas de prova	Tons cítricos. Aroma com notas tropicais maduras. Sabor frutado, consistente, equilibrado e com boa acidez.
Harmonização	Peixe gordo, caça branca, todos os mariscos e frutos do mar

WHITE

13,5% vol , 0,75 L

Vintage	2018
Region	Portugal, Douro DOC
Grape varieties	Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio, Viosinho
Winemaker	Rui Varela
Winemaking	Slight pellicular maceration at cold temperature, followed by pressing and partial reduction. Fermentation at 15-16° C
Ageing	Part of the batch is made in lightly toasted French and American oak barrels for about 12 months
Bottling	January 2019
Pack information	6 bottles
Production	10.000 bottles
Tasting notes	Light citric colour. Aroma of ripe tropical notes. Fruity, consistent, balanced and stupendous acidity
Pairing	Fatty fish, white game, shellfish and seafood

