

TRÊS BAGOS RESERVA

BRANCO 2024 | DOC DOURO

É a marca bandeira da Lavradores de Feitoria, tendo sido a primeira a nascer do conceito de união: junta três castas autóctones provenientes das três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Com estágio parcial em madeira, é um perfil que soma fruta, frescura e estrutura, trio que garante um bom potencial de evolução em garrafa. Bom potencial gastronómico e uma amplitude de harmonização “todo-o-terreno”.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Viosinho, Gouveio e Rabigato

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Acima de 30 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox e barrica

Estágio: Inox e barricas de carvalho francês, durante 6 meses

Notas de Prova

Cor: Palha, citrino e brilhante.

Nariz: Muito elegante, aromático e intenso. Algo mineral, repleto de fruta fresca, como pera e alperce. Apresenta ainda toques de citrinos e alguma baunilha, que lhe confere complexidade.

Boca: A entrada é fresca, plena de fruta e com uma excelente acidez. Bastante mineral, complexo e com final longo e elegante. Promete longevidade.

Temperatura de Serviço: 11.°C

Harmonização: Para beber como aperitivo, a solo, ou à mesa, com saladas elaboradas, cocktail camarão, peixe gordos, bacalhau, polvo e carnes brancas. Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 5,20 g/dm³

pH: 3,41

Colheitas: 2017 a 2024

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml / 1500ml

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão e caixa individual Magnum

Vedante: Rolha Microgranulada

Modelo Garrafa: Bordalesa Neo Eco