

TRÊS BAGOS COLHEITA TARDIA

BRANCO 2016 | DOC DOURO

Um branco com untuosidade e doçura requintadas, feito à semelhança dos seus congêneres e inspirado nos afamados Sauternes com a casta Sémillon – ou Boal do Douro –, sendo os cachos colhidos não no habitual tempo de vindima, mas propositadamente mais tarde, apenas e quando as uvas estão botrytizadas. Uma fermentação cuidada e a baixas temperaturas, seguida do estágio em barricas de carvalho francês durante um ano, conferem uma boa untuosidade e complexidade a este vinho.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Sémillon ou Boal do Douro

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 10 a 25 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox

Estágio: Barricas de carvalho francês usadas, durante 12 meses.

Notas de Prova

Cor: Brilhante, palha dourada, viva.

Nariz: Bastante exuberante, apresenta notas cítricas, com nuances de figo, e mel com algum alperce

Boca: Muito agradável, revela-se fresco e cheio, não muito doce, o que lhe confere untuosidade e um final bastante complexo.

Temperatura de Serviço: 11.°C

Harmonização: Para beber como aperitivo, ou acompanhando patés / foie gras, sobremesas de base citina. Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 5,30 g/dm³

pH: 3,43 / **Açúcares:** 113 g/dm³

Colheitas: 2010, 2011, 2015 e 2016

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 375ml

Unidades por embalagem: 12 garrafas em caixa de cartão

Vedante: Rolha Microgranulada

Modelo Garrafa: Bordalesa