



# QUINTA DA CARREGOSA RESERVA BRANCO 2019

**Região:** Douro

**Designação de Origem:** DOC Douro - Reserva

**País de Origem:** Portugal

**Ano:** 2019

**Cor:** Branco

**Castas:** Viosinho, Rabigato e Gouveio

**Enólogo:** Fernando Costa e Jorge Alves

**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 – 13 % vol.**

**Acidez Total – 3,8 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)**

**Acidez Volátil deduzida SO<sub>2</sub> – 0,4 g/dm<sup>3</sup> (ácido acético)**

**pH – 3,5**

**Açucares Totais (Glu.+ Frut.) – 4,7 g/dm<sup>3</sup>**

**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.



**Carregosa Vinhos Lda.**

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa I Tabuaço I PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

[info@carregosavinhos.pt](mailto:info@carregosavinhos.pt)

[www.carregosavinhos.pt](http://www.carregosavinhos.pt)