



MARAGATO BRANCO RESERVA 2019

Prod/Engarrafado por: Bruno Rocha

Viticult. e Enologia: Bruno Rocha

Denominação: DOC – Douro

Zona de Produção: Cima Corgo; solo xistoso; 450m altitude; idade média da vinha: 15 anos

Castas: Gouveio, Rabigato

Vinificação: Após uma cuidada recolha das uvas em caixas de pequena capacidade, as uvas são prensadas sem desengace; segue-se uma decantação durante 24 horas; fermentação com *batonnage* em cuba inox com controlo de temperatura

Estágio: Cubas Inox

Filtração: Cartuxo em polipropileno

Análise Fís-Quí:

Álcool - 13%

Acidez Total - 7,3 g/dm³

pH - 3,15

Embalamento:

Caixas de cartão com 6 garrafas horizontais

Europalete com 12 cxs/fiada e com 9 fiadas (108 cxs total)

Dim. Palete - 1,20m x 0,80m x 1,65m; Peso bruto/palete - 875 kg

Notas de Prova:

Exame Visual: Límpido, de cor citrina

Exame Olfativo: Fresco e cítrico. Notas de fruta tropical (manga e maracujá)

Exame Gustativo: Tem uma acidez natural que lhe confere frescura e persistência

