

VALL DA NOGUEIRINHA

DOC RESERVA BRANCO 2025



VALLDANOGUEIRINHA.PT

VINHA

CASTAS: Viosinho, Gouveio e Rabigato

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO: Seleção de uvas no corte e transporte em caixas de PVC furadas para melhor arejamento da uva, diretamente para a adega. Vinificação com esmagamento e desengace total. Fermentação em barrica de carvalho Francês. Breve estágio nas mesmas barricas com "bâtonnage" durante 4 meses.

ENÓLOGO: Rui Rua Pinto

ANÁLISE QUÍMICA

13,5 % Vol Acidez total: 5,5 gr/l

NOTAS DE PROVA

É um vinho que apresenta um perfil muito delicado e elegante. Destacam-se as notas florais e a fruta de caroço. A barrica muito discreta confere harmonia e complexidade, textura cremosa na boca com um final longo e mineral.