



RIO BOM BRANCO RESERVA 2024

CLASSIFICAÇÃO **DOC Douro**

TIPO **Branco**

CASTAS **Rabigato, Cerceal e Côdega de Larinho**

REGIÃO **Douro**

TIPO DE SOLO **Xisto**

VINDIMA **Uvas colhidas à mão para caixas de 25Kg.**

VINIFICAÇÃO **Uvas colhidas sempre no seu ponto ideal de maturação, permitindo uma maior concentração aromática, um equilíbrio ideal entre acidez, frescura e complexidade.**

ESTÁGIO **O vinho fermentou em inox e estagiou em barricas usadas de 500L de carvalho francês durante aproximadamente 12 meses, com batonage de borras finas**

ÁLCOOL **12,5% vol.**

AÇÚCAR RESIDUAL **<2 g/l**

NOTAS DE PROVA **Cor citrina. Notas cítricas evoluindo para notas florais e especiarias. Fino, discreto e muito equilibrado. Tem um final muito fino e longo.**