



D.O.C DOURO BRANCO

FOZTUA RESERVA BRANCO 2023

O vinho Foztua reserva branco provém a partir de uvas brancas criteriosamente selecionadas nas encostas mais frescas do Douro.

João Fernandes

VINHA

VINHO BRANCO ELABORADO A PARTIR DE UVAS BRANCAS CRITERIOSAMENTE SELECIONADAS NAS ENCOSTAS MAIS FRESCAS DO DOURO, COM AS CASTAS GOUVEIO (45%), RABIGATO (30%) E ARINTO (25%), PROVENIENTES EM PARCELAS DE SOLO GRANÍTICOS E A UMA ALTITUDE DE 550 M.

VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO DE INTERVENÇÃO MÍNIMA. UVAS VINDIMADAS À MÃO PARA CAIXAS DE 20 KG. Prensagem direta de cacho de uva inteira. Posterior fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada. Após fermentação alcoólica 30% do lote passou para barrica nova de carvalho francês onde permaneceu em contacto com a borra durante 9 meses.

ENGARRAFAMENTO

EM 15 DE JULHO DE 2024 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 2552 GARRAFAS DE 750 ml.

PROVA

VINHO BRANCO LÍMPIDO E COM LAIVOS ESVERDEADOS. NO NARIZ SOBRESSAI UM PERFIL FRESCO, COM NOTAS DE RESINA, MANGA E ALGUMA ESPECIARIA. A MADEIRA ESTÁ BEM INTEGRADA E CONFERE COMPLEXIDADE AO CONJUNTO. EM BOCA, O ATAQUE DO VINHO É AMPLO E LARGO, COM ACIDEZ CRISTALINA. TERMINA LONGO E ELEGANTE.

SUGESTÃO DE SERVIÇO ENTRE 10°C A 12°C.

HARMONIZAÇÃO

O VINHO FICA BEM COM QUEIJO. BOA HARMONIZAÇÃO COM FILETE DE SALMÃO ACOMPANHADO COM FEIJÃO VERDE. AS ACIDEZES DE UM BOM SALMÃO COM A ACIDEZ DO VINHO CASAM PERFEITAMENTE. PELA MESMA RAZÃO, O QUEIJO DE PALHAIS TAMBÉM SERÁ UMA BOA OPÇÃO, COM FRUTOS SECOS (NOZ OU AMÊNDOA).

DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL: 12,6 % | ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO): 6,4 g/l
AÇÚCAR: 0,82 g/L | PH: 3,17

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100ml)

ÁLCOOL: 10,3 g | AÇÚCARES: 0,1 g | VALOR ENERGÉTICO: 74 Kcal

ENOLOGIA

PEDRO GUEDES



WWW.FOZTUA.PT