



Lua Cheia em Vinhas Velhas Branco Reserva

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Vinhas Velhas.

Ano: 2018

Vinificação: Desengaçe e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas. A fermentação decorreu em cuba inox com temperatura controlada até cerca de ¾ do açúcar ser esgotado pelas leveduras.

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco, grandes amplitudes térmicas

Cor: Citrino pálido

Aroma: Excelente intensidade aromática, dominada pela mineralidade com notas de madeira de grande qualidade

Envelhecimento: 8 meses em barrica sobre borras totais, sofreu "batonnage".

Boca: Excelente volume, frescura e equilíbrio

Boca (final): Persistente

Pratos: Acompanha carnes brancas e peixes gordos

Álcool: 13%

Acidez: 5.20 gr/L

Açúcar Residual: <0.6 gr/L

pH: 3.34

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

