

Monte Cascas

Reserva Branco Douro

WHITE 2022 · DOURO DOC

60% Viosinho, 30% Gouveio & 10% Códega do Larinho

Notas de Prova

COR

Limão

AROMA

Ananás, fruta de caroço e mineralidade.

NA BOCA

Textura cremosa, acidez equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Queijo de cabra, ostras, peixe grelhado, risotto de marisco.

SERVIÇO

13º · Guarda: 10 anos (2025–2035)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2006

A VINHA

Vinhas do Douro a 700 metros de altitude, plantadas em filões de granito.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Royat

CLIMA E SOLO

Montanhoso continental, com noites frias em altitude; filões de granito, a 700 metros.

COLHEITA

100% colheita manual (1ª e 3ª semanas de setembro).

VINIFICAÇÃO

Prensa direta; 4 horas de esmagamento com oxigenação passiva; 24 horas de decantação; fermentação em barrica com battonage quinzenal.

ESTÁGIO

6 meses em barrica (2-3 anos de uso)

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
13%	5,8 g/L	0,3 g/L	0,74 g/L	3,26	18/99 mg/L
GARRAFA	Borgonha Gran Cru	ALTURA	294 mm	FIADAS/PALETE	5
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	92,7 mm	GARRAFAS/PALETE	510
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	84 cxs
EAN GARRAFA	5600292865070	PESO CAIXA	8,7 kg	PESO PALETE	765 kg
EAN CAIXA	15600292865077	DIM. CAIXA	305x180x275 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	685 g	CAIXAS/FIADA	17		