



Tranquilo Branco Reserva DOC Douro 2017

Douro Prime Lda.

Viticultura	Vale do Douro – Sub-região do Douro Superior
Castas	Viosinho, Gouveio e Arinto
Vinificação	As uvas são vindimadas à mão, para caixas de 25 quilos no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma acidez equilibrada que lhe garanta a frescura desejada. Após suave esmagamento e desengace total e prensagem cuidada das uvas a baixa pressão, a fermentação alcoólica do mosto clarificado é feita em cubas inox com controlo de temperatura.
Maturação	Em cubas inox
Clarificação	Colagem com bentonite
Aspecto	Limpido e brilhante
Nariz	Aroma muito atractivo, de fruta cítrica, muito fresco e frutado, com elegantes notas florais
Boca	Possui ainda bom equilíbrio, vibrante frescura e agradável persistência, atraente mineralidade
Como beber	Temperatura ideal: 8-10 °C
Sugestões de consumo	Bom como aperitivo, mas também com marisco, peixe assado e o tradicional bacalhau
Dados analíticos	Grau alcoólico = 13,1% v/v Acidez total = 7,16 gr/l (expresso em ácido tartárico) pH = 3,05 Acidez volátil = 0,14g/L (ácido acético)
Especificações de embalagem	Capacidade da garrafa : 75 cl Número de garrafas por caixa: 6 Peso da caixa: 7,5 Kg Dimensões: Comprimento 330 mm Altura 150 mm Largura 230 mm
Enólogo	Manuel Matos Carvalho