



Tranquilo Branco DOC Douro Reserva 2014 Douro Prime Lda.

Viticultura	Vale do Douro – Sub-região do Douro Superior
Castas	Viosinho, Gouveio e Arinto
Vinificação	Em cubas inox com controlo de temperatura
Maturação	Em cubas inox
Clarificação	Colagem com bentonite
Aspecto	Limpido e brilhante
Nariz	Aroma muito atractivo, fresco e complexo
Boca	Vinho sobre o seco mas muito fresco e persistente, com muita mineralidade e uma excelente acidez
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 = 12,5% v/v Acidez total = 5,9 gr/l (expresso em ácido tartárico) pH = 3,26 Acidez volátil = 0,4g/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 Carvalho