

Flor de S. José Reserva Branco Douro DOC 2018

Castas:	Vinhas velhas com predominância de Rabigato e Gouveio
Região:	Zonas mais altas do Douro (altitude entre os 450 e 500 metros), permitindo uma boa amplitude térmica. Estas condições são importantes para uma maturação lenta de forma a preservar os aromas da casta, a sua frescura e acidez.
Vinificação:	Uvas colhidas por castas e talhões em caixas de 20Kg e postas no frio a 5/6º C. Depois de totalmente desengaçadas são esmagadas. O mosto foi subtilmente prensado e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentação e posterior estágio total em barricas de 500 litros, 60% novas e 40% usadas. Todos os meses foram removidas as borras para as manter em suspensão. Ao fim de oito meses foi feito o lote final e o vinho submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.
Apreciação organolética:	Com uma cor citrina, o vinho mostra-se inicialmente muito discreto e complexo com notas minerais evoluindo posteriormente para algumas notas frescas e florais, mais discretas e elegantes. Na boca mostra-se fresco, com uma acidez presente e muito equilibrada. Fino, complexo e muito elegante, mostra um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez, e um final vivo, fino e bastante longo.
Modo de servir:	Servir fresco, à temperatura de 12/14ºC, acompanha bem pratos de peixe condimentados.
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Teor Alcoólico:	12,5% Vol. (20ºC)
Acidez Total:	6,1 g/dm ³ (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil Corrigida:	0,20 g/dm ³ (Ácido Acético)
PH	3,19
Engarrafamento:	Julho 2019
Produção:	2.350 garrafas de 0,75L e 50 garrafas de 1,5L
Enólogo:	João Brito e Cunha
Produtor:	João Brito e Cunha, Lda Rua Augusto César, 99 5000-591 Vila Real

