

QUINTA DA CASA AMARELA RESERVA BRANCO 2014



A Quinta da Casa Amarela situa-se na margem esquerda do Rio Douro, na mancha classificada pela Unesco como Patrimônio da Humanidade, entre as cidade da Régua e Lamego, no coração da mais antiga região demarcada do mundo, o Douro. Encontra-se na posse da mesma família desde o ano de 1885. A casa de habitação, reconstruída e ampliada no primeiro quartel do século passado, empresta o nome à propriedade, em virtude da cor amarela com que se encontra pintada.

A Quinta dispõe de vinhas com uma idade média superior a 45 anos, onde predominam as castas nobres do Douro e desenvolve uma viticultura sustentável num terroir único, que respeita e protege o ambiente, apoiada num sistema de Produção Integrada.

REGIÃO: Baixo Corgo, Douro;

COMPOSIÇÃO: Malvasia Fina, Viosinho e Rabigato

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10° a 12° C.

AFINAMENTO: Inox e Carvalho;

COR: Amarelo Límpido e Brilhante.;

AROMA: Cítrico e Floral com notas tostadas;

PALADAR: Fresco, com boa concentração de fruta e equilibrado. Final vivo e longo.

COMPATIBILIZAÇÃO SUGERIDA: Aves, japonês, comida tailandesa, frios, ostras e peixes.

