



FRAGA ALTA

Branco
DOC



Região: DOURO SUPERIOR
Region: DOURO SUPERIOR

Produção: Este vinho foi produzido a partir das castas, Gouveio, Rabigato e Viosinho.
Production: This wine was produced from the following grapes: Gouveio, Rabigato and Viosinho.

Vinificação: Vindima manual para caixas de 20 Kg, prensagem directa em prensa pneumática, fermentação em cuba inox com controlo de temperatura a 18º.
Vinification: Manual harvest with 20kg boxes with direct and pneumatic pressing. Fermentation in a stainless steel vat with control of temperature of 18º.

Estágio: Estágio de oito meses em inox.
Resting: 8 months in a stainless steel vat.

Produção: 5.000 Garrafas.
Production: 5.000 bottles.

Engarrafamento: Na Adega com ligeira filtração.
Bottling: In the wine cellar with a light filtration.

Cor: Amarelo limpo e brilhante com reflexos esverdeados.
Color: Clear Yellow, shining with greenish reflections.

Aroma: Aromas complexos a citrinos, pêssego, flores brancas e ananás.
Scents/ Aroma: Complex, citrus, peach, white flowers and pineapple scents.

Paladar: Fresco e longo com aromas florais, acidez bem equilibrada dando ao vinho uma boa estrutura.
Taste: Fresh and long floral scents, well balanced acidity that gives a good structure to the wine.

Gastronomia: Peixes, pratos leves e mariscos.
Gastronomy: Fish, light dishes and seafood.

Enólogo: MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA
Winemaker: MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA