



FRAGA ALTA

Branco

Reserva

Região: DOURO SUPERIOR
Region: DOURO SUPERIOR

Produção: Gouveio, Rabigato e Viusinho
Production: Gouveio, Rabigato and Viusinho

Vinificação: Vindima manual. Fermentação em barricas de carvalho francês.

Estágio: Permanece em barrica durante um período de 6 meses.

Produção: 3.000 Garrafas
Production: 3.000 Bottles

Engarrafamento: Na adega com ligeira filtração.
Bottling: In the winw cellar with a light filtration

Cor: amarelo limpo e brilhante
Color: Clear yellow

Aroma: Mineral, com aromas complexos a citrinos.
Scents/ Aroma: Mineral with complex citrus scents

Paladar: Excelente corpo e acidez, complexo, cítrico e com m final longo.

Gastronomia: Peixes, mariscos e pratos leves

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