



VINHAS DA CIDERMA



DONZEL RESERVA

Marca	DONZEL RESERVA 2012
Tipo de Vinho	RESERVA BRANCO
Castas	Côdega do Larinho, Rabigato e Malvasia Fina
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo e Continental
Solo	Xistoso com transição para granítico
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	14 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 – 6,5
pH	3,0 - 3,3
Açúcares Residuaisg/l	< 2
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg, entre as 06:00 e as 10:00 horas da manhã. Desengace total, prensagem seguida de decantação até 48 horas. Passagem a limpo com separação do mosto das borras e inoculação com leveduras seleccionadas. 30% do mosto fermenta em barricas de carvalho francês e 70% fermenta em cubas de inox a 14°C durante 28 dias. Estágio de 6 meses sobre borras finas com "batonnage".
Côr	Citrina.
Aroma	Aroma complexo a frutas cítricas, anona e ananás, com nuances a baunilha e amêndoa, tudo num conjunto muito harmonioso.
Palato	Fruta fresca com excelente volume de boca. Longo e persistente.
Como servir	Consumir de preferência a 10°C.
Gastronomia	Peixes gordos: salmão, lampreia, sardinha, anchova e cherne, assim como com o bacalhau. Carnes grelhadas temperadas com pimenta. Muito bom com queijos.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperatura constante até 12°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml		
	EAN cód. Barras	5600315131120	Rolha	45 mm * 24 mm	
Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	horizontal	150 mm*230 mm*330 mm	7,9 Kg
	ITF cód. Barras	6560031513157	Material	Cartão	
Euro palete (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	10	Nº de caixas por camada	12	Peso 960 Kg