



Poiães 5050 – 343,
Peso da Régua, PORTUGAL
Tlf: +351 254 100 161
Wine Sales Department
winesales@quintadaestrada.pt
tlf: +351 937573375



Quinta da Estrada Grande Reserva

GRANDE RESERVA BRANCO 2022 | DOURO DOP



Características

Designação: DOP Douro

Região: Baixo Corgo, Douro, Peso da Régua

Altitude: 270 m – 420m

Idade das Vinhas: 40 – 80 anos

Álcool: 16% vol.

pH: 3,47

Tempo de Guarda: 20 anos

Castas

Malvasia Fina | Códega do Larinho | Arinto

Rabigato | Gouveio | Viosinho | Cercial

Vinificação

Prensagem suave. Fermentação em barricas e em inox com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho americano.



Solo
Xisto



Amplitude térmica
Elevada

PRODUTO DE //
PRODUCT OF
PORTUGAL

Temperatura de serviço
12 – 14°C | Recomenda-se abrir 15 a 30
minutos antes de servir

Região Demarcada do Douro



Viticultura

O Modo de Produção Integrada é um sistema agrícola de alta qualidade que prioriza a sustentabilidade e a preservação ambiental. Ele serve como um meio-termo equilibrado entre a agricultura convencional intensa e a agricultura biológica.

Produzido em vinhas de baixo rendimento com castas autóctones, em sistema de poda tradicional e manual.

Uvas colhidas e selecionadas manualmente para caixas de 20kg.

Notas de Prova

Cor Amarelo dourado.

Aroma Notas de fruta madura e citrinos, com notas subtis de madeira bem integrada.

Paladar Estruturado e equilibrado, com boa frescura e um final persistente.

Um vinho gastronómico que representa bem o clássico terroir do Douro.