



# VENDAVAL

BRANCO



## GRANDE RESERVA

**VENDAVAL DOC DOURO RESERVA**  
**PRODUTOR / SÓNIA MARIA ALVES COELHO ERMIDA**

Cor / Branco

Grande Reserva / 2023

Castas / Codega de Larinho, Folgasão, Rabigato, Viosinho

Análises /

Álcool / 14% vol. (20°)

Acidez Vol. / 0,5 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total / 6,2 g/dm<sup>3</sup>

pH / 3,23

Vinificação / Produzido a partir de uvas provenientes das parcelas mais antigas das nossas vinhas, fermentado com controlo de temperatura em depósito de inox. Foi depois sujeito a um estágio de 12 meses em barrica.

Notas de Prova / Vinho de cor citrina. Aroma intenso e elegante, suaves notas florais e apontamentos de fruta de caroço, com um final tostado da barrica.

Delicado na entrada de boca, surge depois uma acidez vibrante que lhe confere um final longo e persistente.

Temperatura de Serviço / 8° - 12°c /

Harmonização gastronómica recomendada / Pratos de peixe, mariscos, carnes brancas e queijos.

Enologia / João Ermida e Nuno Felgar

DOURO . PORTUGAL

T. [+351] 912348941 // [sergio.ermida@vendaval.pt](mailto:sergio.ermida@vendaval.pt)  
[www.vendaval.pt](http://www.vendaval.pt)