

Três Bagos Branco 2016

É um vinho de lote, das castas brancas mais típicas do Douro e provenientes das quintas dos diversos produtores da Lavradores de Feitoria. Com algum tempo de estágio em madeira, pretendeu-se obter um vinho com aromas frutados, mas com frescura e estrutura que lhe garantam um bom potencial de evolução.



Classificação	DOC Douro
Tipo	Branco
Castas	Viosinho Gouveio Rabigato
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Entre 25 a 30 Anos
Vindima	Manual em caixas pequenas
Vinificação	80% fermenta em inox; 20% em barricas de carvalho francês novas
Estágio	80% do lote em inox; 20% em barricas de carvalho francês novas durante 5 a 6 meses
Álcool	13,0%
Acidez Total	5,40 g/dm ³
pH	3,28
Notas de Prova	<i>Cor:</i> Palha limão, brilhante. <i>Nariz:</i> Bastante fresco, intenso e muito aromático, com notas de ananás, pêra e citrinos. Revela mineralidade. É envolvente e muito agradável. <i>Boca:</i> Muito rico, com notas de fruta como laranja, e também especiarias. Revela-se fresco, cheio e guloso, equilibrado e muito agradável de se beber.
Temperatura de Serviço	11°C
Colheitas Anteriores	2004 / 2005 / 2006 / 2009 / 2010 / 2011 / 2012 / 2013 / 2014 / 2015