

Piano

RESERVA BRANCO

A harmonia de um grande amor. É um vinho versátil, actual e apaixonante criado de forma a definir e demonstrar todo o nosso empenho e respeito por esta terra que nos corre nas veias e geração após geração continuamos a amar o Douro.

Cor:	Branco
Castas:	60% Gouveio, 30% Viosinho, 10% Códèga do Larinho;
Notas de Prova:	Vinho de aroma complexo onde notas de frutas brancas se conjugam com o tropical da fruta bem maduro, tudo bem casado com as notas da barrica, na boca é intenso com ainda muita fruta de boca e a tosta de madeira a lhe dar a complexidade que torna o conjunto tão interessante, termina longo e elegante.
Vinha:	Vinha situada em pleno coração do Cima-Corgo, na freguesia de Alijó, na margem direita do Douro, com exposição solar virada oeste, solos de transição granito-xisto a uma altitude média de 600 m, as vinhas foram plantadas por talhões monocasta entre 1991 e 1992;
Vinificação:	Ocorreu entre as 1ª e a 2ª semana de Setembro, as uvas foram desengaçadas e seguiram diretamente para a prensa, onde foram suavemente prensadas, o mosto resultante foi decantado por frio estaticamente, a fermentação alcoólica que se iniciou em cuba de inox e terminou em barricas novas de carvalho francês de 500 L ;
Maturação:	Após a fermentação alcoólica terminada seguiu-se um estágio nas barricas em battonêgê durante 9 meses, após esse tempo o vinho é estabilizado e filtrado, a que se seguiu o engarrafamento e posterior estágio de 6 meses em garrafa.
Guardar:	O Piano Grande Reserva Branco, está na sua plenitude para consumo de imediato, mas tem potencial de envelhecimento para mais 2 a 5 anos nas melhores condições. Conservar em cave com a garrafa deitada.
Servir:	Deve ser servido entre os 10°C e os 12°C.
Desfrutar:	Piano Grande Reserva Branco, é um vinho intenso por isso sugerimos que o acompanhe com um arroz de marisco, com um peixe da nossa costa grelhado, ou a acompanhar um queijo de pasta mole.
Enologia:	Jorge Alves/Valter Silva
Detalhes técnicos:	Álcool: 13,55%vol. Acidez Total: 6,00 g/L (Ác. Tartárico) Açúcares Redutores: 1,7 g/L pH: 3,40

