



MORVALLEY *Douro*

GRANDE RESERVA BRANCO

**TOP QUALITY WINES
FROM DOURO VALLEY
PORTUGAL**

VIOSINHO \ RABIGATO \ GOUVEIO \ ARINTO

Fermentação em cubas de inox durante 30 dias com controle de temperatura de 16°C. Estágio em madeira de carvalho francês durante 9 meses. Cor citrina, aroma complexo, tropical, abaulhado e de frutos brancos. Na boca cremoso, amanteigado onde se evidencia a frescura e acidez, este equilíbrio torna o vinho elegante, doce, persistente e viciante. Durante a conservação em garrafa, esta deve ser mantida na horizontal, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada. Servir frio, entre os 10-12°C, simples ou a acompanhar pratos de peixe e carne grelhados assim como refeições leves.

Fermentation in stainless steel vats for 30 days with temperature control 16°C. Stage in oak wood for 9 months, in French oak. Citrus color, complex aroma, tropical, vanilla and white fruits. In the mouth it is creamy, buttery where evidence of freshness and acidity, this balance makes the wine elegant, sweet, persistent and addictive. During bottle preservation, it should be kept horizontal, protected from light, in a constant and moderate temperature environment. Serve cold, between 10-12°C, simple or accompany grilled fish and meat dishes as well as light meals.

APRESENTAÇÃO

Bordalesa prestige
Capacidade 75cl
Dimensões: Ø 87 x 39,4 cm
Peso: 1,4 kg

CAIXA DE MADEIRA

3 GARRAFAS HORIZONTAL
PESO: 5 Kg

DADOS TÉCNICOS

Alcool: 13,5 %
Açúcares Totais: 4,4 g/dm³
Acidez Total: 5 g/dm³
PH: 3,32
Potencial de Envelhecimento:
+ de 3 anos



morvalley.com

ENGARRAFADO POR: VDV WINE DOURO VALLEY UNIP. LDA | QUINTA DA CAPELA
5050-318 LOUREIRO PRG | PORTUGAL | PRODUTO DE . PRODUCT OF PORTUGAL

41°11'23.79" N . 7°48'53.9" W