



CASA DAS HORTAS

VINHO TINTO RESERVA  
**CABEÇA DE GAIO**



**ORIGEM**

VINHO VERDE BRANCO  
DOURO - DOC



**CASTAS**

AVESSO (60%)  
ARINTO (40%)



**VINIFICAÇÃO**

Prensagem de uvas inteiras com ligeira maceração, decantação a frio (10°C) e fermentação a temperatura controlada 12-14 °C. Estágio sobre as borras finas em cuba de inox com batonnage periódico durante 3 meses. Colagem, filtração e estabilização. Enchimento isobárico com adição de 1 bar de dióxido de carbónico a 10°C.



**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA**

Teor alcoólico volúmico: 10,8 % vol.  
Acidez total: 6,2 g/L  
pH : 3,2  
Açúcares redutores: 8 g/L  
Sobreprensão: 1,2 Bar a 20°C



**NOTA DE PROVA**

Vinho com cor citrina definida, aspeto cristalino e ligeira bolha; aromas ricos e intensos, citrinos, tropicais e floral doce. Em boca apresenta-se fresco, elegante com acidez crocante e envolvente. Servir frio (10°C).



**EMBALAGEM**

Capacidade: 750ml  
Garrafa: Hortas  
Caixa: 30cm x 28cm x 19cm

