

## Chão da Portela Colheita Branco 2017

### **TINTO . RED**

**13% vol. 750ml**

**ANO.YEAR . 2016**

**REGIÃO.REGION . Douro D.O.C.**

**CASTAS.GRAPE VARIETY . Gouveio,Rabigato,Moscatel**

**ENÓLOGO.WINEMAKER . Rui Varela**

**ENGARRAFAMENTO.BOTTLING . Abril.April 2017**

**PRODUÇÃO.PRODUCTION . 8.000 Garrafas.Botles**

**EMBALAGEM.PACKAGING . 6 un.**

**PROVA .** Cor com tons Cítricos. Aroma fresco e frutado, notas cítricas e minerais. Sabor com notas tropicais, equilibrado, refrescante e frutado.

**TASTING .** Color with citric tones. Fresh and fruity aroma, citrus and minerals notes. Taste with tropical notes, balanced, refreshing and fruity.

**ESTÁGIO .** Na garrafa.

**STAGE .** In the bottle.

**VINIFICAÇÃO .** Ligeiro contacto pelicular a frio, prensagem e esgotamento parcial.  
Fermentação a 15/16°C.

**WINEMAKING .** Slight contact with cold, pressing and partial exhaustion.  
Fermentation at 15 / 16°C.

