



ZS RESERVA CODEGA LARINHO 2024

TIPO:
Tranquilo

COR:
Branco

TONALIDADE:
Citrino

DESIGNAÇÃO ORIGEM:
DOC Douro – Portugal

REGIÃO:
Douro – Douro Superior

A MARCA:

“ZS”. Os lotes de vinho associados a esta marca, apenas são produzidos em anos de excepcional qualidade, e se os mesmos corresponderem às expectativas criadas em torno do comportamento da vinha face às condições climatéricas e, mais tarde, com o desenrolar do processo produtivo na adega. Pretende refletir vinhos do ano, com características muito vincadas do primeiro ao último golo. No fundo, os vinhos “ZS” refletem a ideia de produzir o melhor que a região do Douro pode oferecer ao nível de uvas e vinho.

CASTAS:

Códega do Larinho

VINIFICAÇÃO E MATURAÇÃO:

Após vindima manual, as uvas foram desengaçadas e submetidas a prensagem pneumática, com fermentação em inox a temperatura controlada.

NOTA DE PROVA:

Elaborado exclusivamente a partir da casta Códega do Larinho, proveniente de vinhas situadas em altitude, este vinho expressa a pureza e tipicidade desta variedade duriense. Apresenta cor citrina, aroma fino com notas florais e frutadas, e um acidez bem integrada que lhe confere frescura e persistência.

HARMONIZAÇÕES:

Acompanha com peixes gordos e assados no forno, carnes com molhos à base de manteiga ou natas.

DETALHES TÉCNICOS:

Álcool: 13,0% | Ac. Total: 4,8 g/dm³ | Açúcar: < 0,6 g/dm³ | PH: 3,36

OUTRAS INFORMAÇÕES:

Alergénios: Contém sulfitos | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

LOGÍSTICA:

Garrafa 1 unidade: 1,450 kg | Caixa 6 unidades: 9,000 kg | Palete (Europaleta) 468 unidades: 720,000 kg

ENGARRAFADOR:

DouroAnsiães, unipessoal, Lda. | Carrazeda de Ansiães | Portugal

ENÓLOGO:

Eng. José Santos (Zito Santos)



<https://id.gs1pt.org/01/0560017285480>
4/22/2024