



Poiares 5050 – 343,
Peso da Régua, PORTUGAL
Tlf: +351 254 100 161
Wine Sales Department
winesales@quintadaestrada.pt
tlf: +351 937573375



Tia Piá Reserva

RESERVA BRANCO 2024 | DOURO DOC



Características

Designação: DOC Douro

Região: Baixo Corgo, Douro, Peso da Régua

Altitude: 300 m – 420m

Idade das Vinhas: 30 – 50 anos

Álcool: 14% vol.

pH: 3,38

Tempo de Guarda: 10 anos

Castas

Códega do Larinho | Viosinho | Gouveio | Malvasia Fina |
Arinto | Rabigato

Vinificação

Prensagem suave. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho americano.

Região Demarcada do Douro



Solo
Xisto
e Granito



Amplitude térmica
Elevada

PRODUTO DE //
PRODUCT OF
PORTUGAL

Temperatura de serviço
8 – 10°C | Servir bem fresco para máxima
expressão aromática

Viticultura

O Modo de Produção Integrada é um sistema agrícola de alta qualidade que prioriza a sustentabilidade e a preservação ambiental. Ele serve como um meio-termo equilibrado entre a agricultura convencional intensa e a agricultura biológica.

Produzido em vinhas de baixo rendimento com castas autóctones, em sistema de poda tradicional e manual.

Uvas colhidas e selecionadas manualmente para caixas de 20kg.

Notas de Prova

Cor Amarelo citrino brilhante.

Aroma Fruta exótica, citrinos e notas florais.

Paladar Fresco e equilibrado, com boa acidez e final persistente.

Elegante e equilibrado, revela a mineralidade típica do terroir do Douro.