



BUBÊLA ALVARINHO

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas na vinha e transportadas em caixas de 20kg. O

mosto obtido é fermentado durante 3 a 4 semanas a temperatura controlada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto límpido, cor citrina, aroma elegante, mineral, com notas citrinas,

forais e frutadas. O sabor é frutado, mineral e fresco, encorpado e com

muita persistência, final longo e guloso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%

Acidez Total (g/l) – 6,2

Açúcar (g/l) – < 1,5

Ano 2021



BUBÊLA RESERVA BRANCO 2020

DOURO
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
CONTROLADA

RESERVA BRANCO . WHITE
Prensagem suave das uvas, após
desengaçamento. Seguiu-se algum
contacto com as peles, no sentido de
extrair aromas. Fermentação em barricas
a temperatura controlada entre os 18 e os
20 graus celsius. 50% do vinho estagiou
8 meses em barricas usadas de carvalho
francês.

CASTAS
Rabigato e Viosinho, Vinhas Velhas
Vol: 13%

ENÓLOGO
Carloto Magalhães e Paulo Schreck



BUBÊLA RESERVA TINTO 2017

DOURO

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

RESERVA TINTO . RED

Desengace total com esmagamento, após seleção manual das uvas. Fermentação em cubas a temperatura controlada, para preservar os aromas frutados e florais das castas. Estagiou em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês durante 18 meses.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante

Bouschet

Vol: 14%

ENÓLOGO

Carloto Magalhães