

# CEVÊR

## CEVÊR RESERVA DOURO DOC BRANCO



PAÍS PORTUGAL  
REGIÃO DOURO  
SUBREGIÃO BAIXO CORGO

**BRANCO | SAFRA 2021**

**VARIEDADES:** Rabigato; Gouveio, Viosinho, Moscatel

### VINIFICAÇÃO

De vinhedos provenientes da zona do Baixo Corgo, na região do Douro, tem um clima continental seco, com temperaturas elevadas no verão e frias no inverno. Solo xistoso com rochas laminadas, pobre em matéria orgânica. Após vindima manual os cachos são prensados inteiros, de forma suave. Ocorre decantação durante 48 horas, após as quais começa o processo de fermentação que segue a uma temperatura de 16 graus, preservando os aromas primários das uvas.

### AMADURECIMENTO

O vinho estagia sobre as borras, o que traz maior complexidade, peso e textura para ao vinho. 40% do lote estagiou durante 3 meses em carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

Cor limão, aroma de média intensidade com notas frutadas que lembram pêssego, frutos cítricos maduros e notas florais que casam bem com os toques amendoados e tostados do carvalho francês. Na boca é um vinho fresco, elegante, com peso e textura conferidas pelo contato com as borras, tem um longo final.

### HARMONIZAÇÃO

Versátil acompanha desde queijos de pasta mole, como Serra da Estrela, entradas com massa folhadas e tarteletes de legumes, mariscos, caldeiradas de peixe, e pato.

### VINHO

Um Douro Reserva Branco aromático, com personalidade, boa presença em boca e longo final.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8 - 12°C | VOLUME 750 ml

### DESCRIÇÃO DA LINHA

Cevêr

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Quinta do Cevêr é resultado da inspiração e importância do portão da Quinta, tendo sido considerado Patrimônio Mundial. Datado de 1878, foi construído possivelmente nos tempos mais difíceis para a região do Douro, altura em que a Filoxera devastou praticamente todas as vinhas da região. A Quinta de Cevêr possui 18,74ha, uma área total de 20ha de vinhas subdivididas em 7 parcelas, onde predominam as castas de uva tinta, tanto nacionais como internacionais. No Baixo-Corgo, onde as vinhas estão localizadas, o clima é mais ameno e chuvoso, sendo por isto um zona mais fértil também. As uvas destas vinhas dão origem a vinhos mais leves e de amadurecimento precoce, ideais para serem bebidos ainda jovens. É vinificado nos lagares tradicionais e seculares da Quinta com pisa a pé de homem e estagiado em barricas de carvalho americano.

CÓDIGO DO PRODUTO  
STS00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
5600233181764

CAIXA  
6x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
15600233181761

**WINE**   
**BRANDS**

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)

Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)