



---

## PRODUTO

# CASA DE VILACETINHO

*Avesso Reserva*

---

|                    |  |
|--------------------|--|
| REGIÃO             | Região Vinhos Verdes<br>Sub-Região de Amarante |
| PAÍS               | Portugal                                       |
| ÁREA               | 30 ha  |
| SOLO               | Granítico                                      |
| EXPOSIÇÃO          | Nascente/Sul                                   |
| POSIÇÃO            | Ligeira Encosta (4-8%)                         |
| ANO                | 2017   |
| ÁLCOOL             | 14 % vol.                                      |
| AÇUCARES REDUTORES | >1.5 g/L                                       |
| ACIDEZ FIXA        | 5.7 g/L  |
| CASTAS             | Avesso   |

---

## NOTAS DE PROVA

Um avesso com carácter, fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês durante 1 ano, denotam toda a estrutura e complexidade de uma casta com muita longevidade. Com notas a baunilha, é um vinho gastronómico com muita frescura e mineralidade.

---

## ENÓLOGOS

José Manuel Antunes, Fernando Moura, António Sousa

---

## VINHAS

Casa de Vilacetinho, situada em Alpendurada sobre o Rio Douro, com 30 hectares de vinhas que se desenvolve de forma contínua e ordenada em terrenos de natureza granítica, com exposição predominantemente Sul, torna-se num dos locais mais propícios da região demarcada dos vinhos verdes para a produção de vinhos de óptima qualidade.

---

## PRODUTOR

Sociedade Agrícola — Casa de Vilacetinho, SA

