

> BRANCO + 2010

FRESCO, FRUTADO E MINERAL, UM CLÁSSICO MODERNO DO DOURO COM CARÁCTER

PROVA

Aroma muito fresco e mineral, notas citrinas e florais muito típicas dos vinhos brancos de altitude do Douro. Fresco na boca e final médio com fruta viva.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, com peixe e marisco, pizzas, pastas, queijos pouco curados e cozinha oriental.

ORIGEM

Vinhas velhas e vinhas com castas seleccionadas situadas a uma altitude média de 500 metros, particular preferência por castas de acidez fixa elevada, como o caso do Rabigato e ou mistura de castas em vinhas velhas onde as baixas produções permitem um grande equilíbrio entre acidez e aroma.

VINDIMA

No ano de 2010 o ciclo fisiológico decorreu normalmente até ao pintor, a partir do fim de Julho fizeram-se sentir temperaturas extremas diurnas que atrasaram as maturações em geral, levando a que as maturações fisiológicas se atrasassem cerca de 3 semanas. Brancos com acidez equilibrada devido ao atraso das maturações.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas.

ESTÁGIO

Estágio de 4 meses em inox.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2010

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Côdega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

ÁLCOOL

12,5%

pH

3,23

ACIDEZ TOTAL

5,56 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES

7,2 g/dm³

AVIN0083199269472

EAN

560 9851 52042 9

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

