

> RESERVA BRANCO + 2010

FRUTADO, ENCORPADO, COMPLEXO, FRESCO E MINERAL.
ANO APÓS ANO UM DOS MELHORES BRANCOS DO DOURO E DE PORTUGAL.

PROVA

Aroma complexo, de carácter mineral em equilíbrio com frutos exóticos e citrinos, como lima, além de discretas e sugestivas notas de tosta. Na boca mostra muito volume e frescura, muito longo.

GASTRONOMIA

Vinho com excelentes aptidões gastronómicas, peixe assado, bacalhau, carnes brancas e queijos de pasta mole, experimente um queijo da serra.

ORIGEM

Neste vinho procuramos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas provenientes das vinhas tradicionais muito velhas das cotas altas do Douro Superior, a cerca de 550 metros de altitude, que nos permitam mostrar todo o carácter das castas autóctones Durienses das vinhas velhas que nos permitem vinhos muito minerais e cremosos.

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.

Branco com acidez equilibrada devido ao atraso das maturações.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, fermentação com tecnologia a frio, em ambiente reductivo, 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, é feito um grande esforço para que todas as operações pre-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, sendo pois responsáveis pela qualidade intrínseca do futuro vinho. Parte do vinho fermenta em madeira de carvalho francês usada e aí permanece após uma pequena trasfega sobre borras finas com agitação periódica "battonage" até à feitura do lote final com o vinho de cuba inox.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio em madeira francesa e americana com agitação das borras até ao enchimento em Abril.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2010

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Côdega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

ÁLCOOL

13,5%

pH

3,23

ACIDEZ TOTAL

6,37 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES

7,1 g/dm³

AVIN

5698191721795

EAN

560 9851 52040 5

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

