

COLHEITA BRANCO / 2010

MINERAL E FRESCO COM VOLUME DOS PLANALTOS DURIENSES.

PROVA

Aroma intenso, muito frutado e mineral, frutos exóticos e cítricos em equilíbrio com notas muito discretas de tosta e baunilha provenientes de fermentação parcial em barricas de carvalho Francês. Paladar frutado, muito fresco e suculento.

GASTRONOMIA

Carnes brancas, peixe assado no forno, lagosta com maionese de azeite, excelente como aperitivo.

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.

Branco com acidez equilibrada devido ao atraso das maturações.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, 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, é feito um grande esforço para que todas as operações pre-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, sendo pois responsáveis pelo qualidade intrínseca do futuro vinho.

ESTÁGIO

Estágio de 4 meses em inox.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2010

DENOMINAÇÃO

DOC DOURO

CASTAS

Códega do Larinho, Fernão Pires, Rabigato.

ÁLCOOL

13%

pH 3,23

ACIDEZ TOTAL

5,56 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES

7,2 g/dm³

EAN

560 9851 51413 8

AVIN7071055540660

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

