



BRANCO / 2010

ELEGÂNCIA DOS VINHOS BRANCOS DE GRANDE LONGEVIDADE DO VELHO MUNDO.
FRESCO E COMPLEXO COM MINERALIDADE DOS SOLOS GRANÍTICOS EM ALTITUDE.

PROVA

Aroma muito cítrico e mineral, notas de toranja e flores do campo complexadas por uma forte mineralidade do solo exclusivamente granítico com um fumado muito discreto. Paladar muito persistente e fresco com notas cítricas muito vivas resultando num conjunto muito elegante e persistente.

GASTRONOMIA

Peixes gordos e fumados, marisco, excepcional com queijos de ovelha semi-curados de Portugal, grande aptidão gastronómica em geral.

ORIGEM

A Quinta da Pedra Escrita está localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. Os solos secos e áridos são predominantemente graníticos, arenosos e muito pobres em nutrientes. Aqui plantámos a primeira vinha da VDS, por acreditarmos que os solos de granito dão origem a vinhos de aromas de extrema complexidade e de grande longevidade como outrora.

Esta é uma tradição que queremos trazer de volta a um mundo de vinhos cada vez mais estereotipados, e que vinca o carácter único dos vinhos brancos de altitude do Douro.

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, as noites mais frescas típicas da zona fizeram com se preservasse os aromas e a acidez ao contrário do que aconteceu no Douro em geral.

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 redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C. As uvas são prensadas sem esmagamento e sem desengace 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. A totalidade 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 no fim da Primavera.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio prolongado em madeira francesa com agitação das borras até ao engarrafamento no dia 08 de Abril, após o que estagiou em garrafa durante 4 meses até ao seu lançamento em fim de Julho.

NOTASTÉCNICAS

COLHEITA
2010

DENOMINAÇÃO
REGIONAL DURIENSE

CASTAS
Alvarinho, Rabigato, Verdelho e uma pequena percentagem de Viognier.

ÁLCOOL
13%

pH 2,97

ACIDEZ TOTAL
7,09 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES
3,80 g/dm³

AVIN9575592871143

EAN
560 9851 52046 7

ENOLOGIA
Rui Roboredo Madeira

