

QUINTA 9 CÔA

[BRANCO | 2009]

MINERALIDADE E FRESCURA DAS VINHAS VELHAS DO DOURO SUPERIOR.

UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas das castas Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho e muitas outras que podemos encontrar misturadas na vinha velha desta quinta.

COLHEITA

O ano de 2009 pautou-se por temperaturas abaixo do normal em todo o ciclo fisiológico, à excepção da segunda semana de Agosto até à vindima, as vinhas apresentavam em geral baixo vigor vegetativo, sofreram muito com as elevadas temperaturas de Agosto, mesmo assim o stress hídrico e térmico não afectou o carácter aromático das uvas.

Branco excepcionalmente aromáticos e com bom equilíbrio de acidez.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega da Quinta das Marvalhas, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, onde, na mesa de escolha manual eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, vinificámos as uvas que chegavam à adega em pequenas caixas perfuradas, com desengace total, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular por cerca de 12 horas. Após este período, sob atmosfera inerte, foi feita a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto por cerca de 24 a 48 horas em função da casta e estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu a temperaturas entre os 14 e os 16 °C até ao final de Outubro, no final e até Fevereiro os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento em Março de 2010.

NOTAS DE PROVA

Aroma mineral com notas citrinas e de frutos exóticos.

Este vinho acompanha marisco, peixes gordos, excelente com joaquinzinhos e outras iguarias da costa portuguesa além de carnes brancas, aperitivo excepcional.

Servir entre os 10-11 °C.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA 2009

DENOMINAÇÃO DOC DOURO

LOTE

Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho e muitas outras tradicionais do Douro.

VINHAS

Quinta do Cód

ÁLCOOL 13%

ACIDEZ TOTAL 5,35 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL 0,21 g/L (ácido acético)

pH 3,22

AÇÚCARES REDUTORES 1,2 g/L

ENGARRAFAMENTO Abril 2010

ENÓLOGO Rui Roboredo Madeira



CARM
DOURO
SUPERIOR