



> Reserva Branco / 2009

FRUTADO, ENCORPADO, COMPLEXO, FRESCO E MINERAL.

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

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. Brancos excepcionalmente aromáticos e com bom equilíbrio de acidez.

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, 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
2009

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

CASTAS
Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,28

ACIDEZ TOTAL
5,21 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES
3,8 g/dm³

ENOLOGIA
Rui Roboredo Madeira

