



DOU TUA

DOC. DOURO 19 BRANCO



DOURO BRANCO 2019

O VINHO DOUTUA BRANCO PROVÉM DE ALTITUDE, CUJA PAISAGEM É O ENCONTRO ENTRE O RIO DOURO E O RIO TUA - IMAGEM DO RÓTULO.

João Fernandes

VINHA

VINHA ÚNICA COM APROXIMADAMENTE 20 ANOS DE IDADE. DE BAIXA PRODUÇÃO, E UNICAMENTE COM AS CASTAS AUTÓCTONES DO DOURO, SENDO ELAS VIOSINHO E RABIGATO.

VINIFICAÇÃO

AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO PARA CAIXAS DE 20 KGS. Prensagem directa de cacho de uva inteiro. Posterior fermentação alcoólica em cubas de inox, onde se procurou preservar todos os aromas primários da fruta, sustentados na boca por uma vibrante frescura e sensação mineral.

ENGARRAFAMENTO

EM 12 DE MAIO DE 2020 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 2666 GARRAFAS DE 750ML.

PROVA

COR AMARELO LÍMPIDO.

AROMAS PRIMÁRIOS DE FRUTA CITRÍCA, COM NOTAS FRESCAS DE FLOR DE LARANJEIRA.

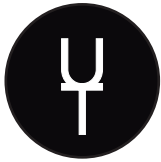
DE VIBRANTE FRESCURA, ELEVADA MINERALIDADE E ALGUMA UNTUOSIDADE, APRESENTA-SE COM NOTÁVEL VERSATILIDADE PARA HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS; COMO PEIXES E MARISCOS; CARNES BRANCAS E QUEIJOS PASTA MOLE E POUCA CURA.

SUGESTÃO DE SERVIÇO ENTRE 10°C A 12°C.

ENOLOGIA

2PR (DUPLO PR SERVIÇOS DE ENOLOGIA LDA)





DOU TUA

DOC. DOURO 19 BRANCO



DOURO BRANCO 2019

DOU TUA BRANCO WINE COMES FROM ALTITUDE, WHERE THE LANDSCAPE IS THE MEETING BETWEEN THE RIVER DOURO AND THE RIVER TUA - PICTURE ON THE LABEL.

João Fernandes

VINES

SINGLE VINEYARD PLOT, APPROXIMATELY 20 YEARS OLD, WITH LOW PRODUCTION, USING ONLY NATIVE DOURO GRAPE VARIETIES – VIOSINHO AND RABIGATO.

VINIFICATION

THE GRAPES WERE PICKED BY HAND INTO 20 KG BOXES. DIRECT PRESSING OF WHOLE GRAPE BUNCHES. SUBSEQUENT ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS WITH THE AIM OF PRESERVING ALL THE PRIMARY FRUIT FLAVOURS, ACCOMPANIED ON THE PALATE BY A VIBRANT FRESHNESS AND MINERAL SENSATION.

BOTTLING

ON 12 MAY 2020, BOTTLING TOOK PLACE OF 2666 750ML BOTTLES.

TASTING NOTE:

BRIGHT STRAW COLOUR.

PRIMARY FLAVOURS OF CITRUS FRUIT, WITH FRESH NOTES OF ORANGE FLOWERS.

THIS WINE HAS A VIBRANT FRESHNESS, HIGH MINERALITY AND A CERTAIN UNCTUOUSNESS. IT DISPLAYS GREAT VERSATILITY FOR ACCOMPANYING A VARIETY OF DIFFERENT FOODS SUCH AS FISH AND SEAFOOD, WHITE MEAT AND SOFT, UNCURED CHEESES.

SERVE BETWEEN 10°C AND 12°C.

OENOLOGY

2PR (DUPLO PR OENOLOGY SERVICES, LDA)

