



D.O.C DOURO BRANCO

**DOU TUA** BRANCO 2023

*O vinho DouTua branco provém de altitude, cuja paisagem é o encontro entre o rio Douro e o rio Tua.*

*João Fernandes*

#### VINHA

VINHO ELABORADO COM UVAS DO PLANALTO DE ALIJÓ, CUJOS VINHAS SE ENCONTRAM IMPLANTADAS EM SOLOS GRANÍTICOS E DE TRANSIÇÃO. A ALTITUDE MÉDIA DAS PROPRIEDADES É DE 550 M, O QUE PERMITE REVELAR O CARÁCTER FRESCO E ELEGANTE DAS CASTAS QUE SE ENCONTRAM NA GÉNESE DESTA VINHA: 80% DE ARINTO, 15% DE VIOSINHO E 5% DE RABIGATO.

#### VINIFICAÇÃO

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

#### ENGARRAFAMENTO

EM 19 DE MARÇO DE 2024 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 6800 GARRAFAS DE 750 ml.

#### PROVA

COR CITRINA E CRISTALINA. AROMAS DE FRUTA PURA E DE CARÁCTER VEGETAL, COM REALCE PARA AS NOTAS TROPICAIS DE MARACUJÁ E DE CITRINOS. EM BOCA, APRESENTA UM ATAQUE LARGO E AMPLO, EM QUE SOBRESSAI A ACIDEZ NATURAL E A FRESCURA VIBRANTE DO VINHO, MUITO BEM COMPLEMENTADA PELA RONDURA E VOLUME DE BOCA, QUE LHE CONFERE UMA ENORME VERSATILIDADE PARA O SEU CONSUMO. HARMONIZA COM PRATOS DE PEIXE E DE CARNES BRANCAS.

SUGERE-SE O SEU CONSUMO A UMA TEMPERATURA ENTRE 10 E 12 °C, E EM COPOS DE BOCA LARGA.

#### DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL: 12 % | ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO): 7,1 g/L  
AÇÚCAR: 0,06 g/L | PH: 3,02

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

ÁLCOOL: 10 g | AÇÚCARES: 0,06 g | VALOR ENERGÉTICO: 64 Kcal

#### ENOLOGIA

PEDRO GUEDES



WWW.FOZTUA.PT