



D.O.C. DOURO

DOUTUA BRANCO 2021

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

João Fernandes

VINHA

LOTE DE UVAS PROVENIENTE DE VINHAS DE SOLOS XISTOSOS PLANTADAS EM ALTITUDE, SENDO UMA COM, APROXIMADAMENTE, 10 ANOS DE IDADE E OUTRA BASTANTE VELHA, COM MAIS DE 70 ANOS DE IDADE E DIVERSAS VARIEDADES DE CASTAS, AMBAS DE BAIXA PRODUÇÃO E UNICAMENTE COM AS CASTAS AUTÓCTONES DO DOURO, SENDO ELAS, MAIORITARIAMENTE, VIOSINHO E RABIGATO E, COM MENOR EXPRESSÃO, O GOUVEIO E CÓDEGA DO LARINHO.

VINIFICAÇÃO

AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO PARA CAIXAS DE 20KGS. Prensagem direta de cacho de uva inteiro. 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

A 9 DE MARÇO DE 2022 PROCEDEU-SE AO ENGARRAFAMENTO DE 4200 GARRAFAS DE 750 ml.

NOTA DE 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 E 12°C.

DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL: 13 % | ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO): 5,8 g/L
AÇÚCAR: 0,6 g/L | PH: 3,12

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 ML)

ÁLCOOL: 10,3 g | AÇÚCARES: 0,06 g | VALOR ENERGÉTICO: 73 Kcal

ENOLOGIA

2PR (DUPLO PR SERVIÇOS DE ENOLOGIA, LDA)

