

DOUROCAVES BRANCO DOC 2023



DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2023 caracterizou-se por ser muito quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade baixa / moderada e de boa qualidade.

Óriundo de vinhas de várias sub-regiões com diferentes tipos de solos, altitudes e orientações. Tentamos apresentar um vinho com um carácter unificador das várias regiões. Produzido com as castas tradicionais do Douro, entre elas Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Moscatel Galego e Rabigato.

VINIFICAÇÃO

A fase de maturação ocorreu precocemente o que permitiu um começo de vindima no fim de Agosto. As uvas foram colhidas depois de uma seleção rigorosa na vinha e na adega, tendo sido prensadas a baixa pressão por forma a manter as características organoléticas das castas e uma frescura duradoura. O mosto fermentou a baixas temperaturas em cubas inox por forma a manter as características minerais dos solos e potenciar toda a componente aromática.

TECHNICAL NOTES

Produtor: DouroCaves, S.A.
Região: Douro
Tipo de Solo: Xisto
Período de vindimas: Fim de Agosto
Forma de Vindima: Manual
Teor Alcoólico: 13.5 % vol
pH: 3.33
Acidez Total: 5.3 g/L
Açúcares Totais: 4.96 g/L

Notas de Prova

Vinho de cor citrina, jovem e caracterizado pela sua intensidade aromática, com notas minerais e uma acidez acentuada, mas equilibrada. Apresenta-se volumoso na boca e com um final longo e persistente.

Sugestões de Consumo

Especialmente indicado como aperitivo ou acompanhamento de mariscos e pratos de peixe. Servir fresco entre 8 a 10°.