

# DOUROCAVES BRANCO DOC 2024



## DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2024 caracterizou-se por ter um inverno quente e chuvoso, mostrando-se um ano com produção acima da média e elevada qualidade.

Oriundo 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 de forma regular o que permitiu uma vindima em inícios/meados de Setembro. 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: início/meados de Setembro  
Forma de Vindima: Manual  
Teor Alcoólico: 12.8 % vol  
pH: 3.39  
Acidez Total: 4.8 g/L  
Açúcares Totais: 3.45 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°.

# DOUROCAVES WHITE DOC 2024



## DESCRIPTION

The 2024 vintage year was characterized by a warm and rainy winter, resulting in above-average production and high quality. Coming from vineyards in various sub-regions with different soil types, altitudes, and orientations, we aim to present a wine with a unifying character from the various regions. Produced with traditional Douro grape varieties, including Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Moscatel Galego, and Rabigato.

## VINIFICATION

The ripening phase occurred regularly, allowing for a harvest in early/mid-September. The grapes were harvested after rigorous selection in the vineyard and winery, and were pressed at low pressure to maintain the organoleptic characteristics of the varieties and a lasting freshness. The must fermented at low temperatures in stainless steel tanks to preserve the mineral characteristics of the soils and enhance the aromatic component.

## TECHNICAL NOTES

Producer: DouroCaves, S.A.  
Region: Douro  
Soil Type: Shale  
Harvest Period: Begin/Middle September  
Harvest Method: Manual  
Alcohol content: 12.8 % vol  
pH: 3.39  
Total acidity: 4.8 g/L  
Total Sugars: 3.45 g/L

## Taste Notes

A young, citrine-colored wine characterized by its intense aromas, with mineral notes and a pronounced yet balanced acidity. It is full-bodied on the palate with a long, persistent finish.

## Consumption Suggestions

Especially recommended as an aperitif or accompaniment to seafood and fish dishes. Serve chilled between 8 and 10°.