

Descrição:

O ano vitícola de 2021 caracterizou-se por ser quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade moderada e de boa qualidade. Sendo 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 precocemente o que permitiu um começo de vindima em inícios de Setembro. As uvas foram colhidas depois de uma seleção rigorosa na vinha e na adegas tendo sido prensadas a baixa pressão por forma a manter as características organolépticas das castas e uma frescura duradoura. O mosto fermentou a baixas temperaturas em cuba inox por forma a manter as características minerais dos solos e potenciar toda a componente aromática.

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 de preferência entre 8 a 10º.

Notas técnicas:

Produtor: DouroCaves, S.A.

Região: Douro

Tipo solo: Xisto

Período de vindimas: Início de Setembro **Forma de**

Vindima: Manual

Teor alcoólico: 13,2 % vol

pH: 3,32

Acidez total: 4,7 g/L

Açúcares Totais: 0,85 g/L

Description:

The 2021 viticultural year was characterized by being hot and dry, showing a year of moderate quantity and good quality. Coming from vineyards from several sub-regions with different types of soils, altitudes and orientations, we tried to present a wine with a unifying character of the various regions. Produced with traditional Douro varieties, including Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Moscatel Galego and Rabigato.

Vinification:

The maturation phase took place early, which allowed the beginning of the harvest in early September. The grapes were harvested after a rigorous selection in the vineyard and in the cellar, having been pressed at low pressure in order to maintain the organoleptic characteristics of the varieties and a lasting freshness. The must fermented at low temperatures in stainless steel vats in order to maintain the mineral characteristics of the soil and enhance all the aromatic component.

Taste Note:

Citrus-colored wine, young and characterized by its aromatic intensity, with mineral notes and an accentuated but balanced acidity. It is voluminous in the mouth and with a long and persistent finish.

Consumption suggestions:

Especially suitable as an aperitif or accompaniment to seafood and fish dishes. Serve chilled preferably between 8 and 10º.

Technical notes:

Produtor: DouroCaves, S.A.

Region: Douro

Soil type: shale

Harvest period: Beginning of September **Harvest**

Method: Manual

Alcohol content: 13.2% vol

pH: 3.32

Total acidity: 4.7 g/L

Total Sugars: 0.85 g/L

