

**Descrição:**

O ano vitícola de 2022 caracterizou-se por ser muito quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade baixa/moderada e de boa 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 precocemente o que permitiu um começo de vindima no início 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 10 °

**Notas técnicas:**

**Produtor:** DouroCaves, S.A.

**Região:** Douro

**Tipo solo:** Xisto

**Período de vindimas:** Início de Setembro

**Forma de Vindima:** Manual

**Teor alcoólico:** 12,8% vol

**pH:** 3,38

**Acidez total:** 4,8g/L

**Açúcares Totais:** 3,30g/L

**Description:**

The 2022 viticultural year was characterized by being very hot and dry, showing a year of low/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 10°.

**Technical notes:**

**Producer:** DouroCaves, S.A.

**Region:** Douro

**Soil type:** shale

**Harvest period:** Beginning of September

**Harvest Method:** Manual

**Alcohol content:** 12.8% vol

**pH:** 3.38

**Total acidity:** 4.8g/L

**Total Sugars:** 3.30g/L