



LUGAR DO RIO

DOURO.DOC
BRANCO 2020

Nota de Prova: Vinho de cor citrina, com nuances luminosas e aromas intensos e tropicais, onde se destacam notas de frutos brancos, pêssego e pera. Na boca, apresenta uma textura suave e aveludado, com cremosidade equilibrada e doçura delicada, que realçam a frescura e a acidez vibrante. O paladar revela um sabor rico e encorpado, com características de manteiga abaunilhada, culminando num final longo e persistente complexo, que seduz pela sua personalidade e intensidade gulosa.

Vinificação: As uvas são colhidas manualmente e submetidas a um cuidadoso processo de esmagamento. O mosto é decantado a 7°C durante três dias e, em seguida, fermentado em cubas de inox, a uma temperatura controlada de 15,5°C, durante 22 dias. Este processo permite a extração dos compostos essenciais que conferem ao vinho os seus aromas e sabores característicos.

Estágio: 70% do vinho estagia em madeira nova durante 22 meses, enquanto o restante repousa em cubas de inox. Esta técnica assegura uma integração equilibrada entre a complexidade dos aromas e a frescura.

Castas: Cerceal, Códrega, Rabigato, Viosinho e Vinha Velha

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa na posição horizontal, a uma temperatura controlada de 8°C, na ausência de luz.

Temperatura de Serviço: Entre 6° e 8°C.

Apreciar: Ideal para acompanhar refeições, harmonizando com pratos de peixe grelhado ou condimentado, bacalhau e carne.

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Álcool: 13,5 % vol.

Acidez Total: 6,1 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,25

Produção: 1300 Litros

Engarrafamento: julho de 2024

Garrafa: 750ml



Ingredientes / Nutrição:
E(100ml)=334KJ / 80kcal