



LUGAR DO RIO

DOURO D.O.C.

BRANCO 2020

Notas de Prova: Vinho de cor citrina, com nuances luminosas e aromas intensos e tropicais, onde se destacam notas de frutos brancos, pêssego e pera. No paladar, apresenta uma textura cremosa e aveludada, com um sabor rico e envolvente, equilibrado por uma frescura vibrante e acidez harmoniosa. Destacam-se elegantes notas de manteiga e baunilha, conferindo profundidade e complexidade ao conjunto. O final é longo, persistente e sofisticado, marcado por um carácter guloso e sedutor

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, Códega, 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.

Servir a: Entre 6 °C e 8 °C.

Harmonização: Ideal para acompanhar refeições, como pratos de peixe grelhado ou condimentado, bacalhau e carne.

Enólogos: Ivone Varandas / Luís Rodrigues



Ingredientes e Tabela Nutricional:

E(100ml)=334KJ / 80kcal



Álcool: 13,5 % vol.

Acidez Total: 6,1 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,25

Produção: 1300 Litros

Engarrafamento: julho de 2024

Garrafa: 750ml

