



QUINTA DECEIS



## DOC DOURO BRANCO 2017

### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, com idades entre os 25 e 30 anos, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Rabigato, Còdega do Larinho e Viosinho.

Em 2017 a falta de chuva e o calor extremo obrigaram-nos a uma gestão muito exigente das vinhas verificando a sua evolução todas as semanas, por vezes dia a dia, para vindimar no momento certo. Controlamos atentamente a maturação fenólica para obter o máximo potencial aromático.

### NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Eliminamos os cachos que não estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengaço total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efetuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respetivo estado de maturação. A fermentação alcoólica ocorreu em ambiente controlado com temperatura entre 12°C e 14°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável, sobre borras finas, até ao engarrafamento em Julho de 2018.

### NOTAS DE PROVA

Um DOC Douro branco colheita de 2017 muito aromático, harmonioso e com excelente frescura. Notas cítricas, aroma complexo, frutado e com “nuances” florais de flor de laranjeira e acácia. Mineralidade e acidez equilibradas. Um volume de boca surpreendente com um final muito longo e fresco. Potencial para envelhecimento em garrafa. Uma ótima escolha para anteceder uma refeição ou para harmonizar com saladas, sushi, peixe, marisco, e carnes brancas.

Servir ligeiramente frio entre 8°C e 12°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

50% Rabigato

25% Còdega de Larinho

25% Viosinho

Vindima: 2017

Denominação de origem: DOC Douro

Lote: AD17B

Localização das vinhas: Alto Douro

Envelhecimento: cubas de aço inoxidável

Álcool: 13%

Acidez total: 5,80 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,30 g/lit (ácido acético)

Ph: 3,21

SO2 livre: 22 mg/lit

SO2 total: 128 mg/lit

Açúcar residual: 5,30 g/lit

Data de engarrafamento: Julho 2018