



CEIS 2020

Vinhas Novas Branco



VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, essencialmente de vinhas com 20/30 anos, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Rabigato 45%, Fernão Pires 35% e Còdega do Larinho 20%.

O ano de 2020 não registou precipitações, em geral, fora da normalidade. Contudo as temperaturas médias, para além de revelarem sinais muito preocupantes do aquecimento, foram praticamente em todos os meses, mais elevadas do que a tendência das últimas décadas. Ondas de calor com picos nos meses de Junho, Agosto e Setembro.

Quebras significativas na produção, numa região onde são habituais baixas produções comparativamente com outras regiões vitícolas.

O impacto do COVID ao longo de todo o processo vitícola e vindima foi obviamente importante, agravando as condições de trabalho e os resultados

A gestão da vinha foi muito cuidada, verificando a sua evolução todas as semanas e por vezes em períodos inferiores.

A boa qualidade das uvas perspetivou vinhos de qualidade e em geral com boa acidez.

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 desengajo total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efectuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respectivo estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 14°C e 16°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável, sobre barras finas, até ao engarrafamento em Julho de 2021.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2020 de cor citrina, aroma frutado e intenso com predominância para os aromas florais e as notas tropicais.

Na boca fresco, ligeiramente doce, com acidez equilibrada e com um bom volume. Estas características tornam o vinho elegante, jovem e persistente.

Beber simples ou a acompanhar saladas, peixe grelhado ou qualquer refeição leve. Servir frio entre 6°C e 8°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

45% Rabigato

35% Fernão Pires

20% Còdega de Larinho

Vindima: 2020

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: ADC20B

Localização das vinhas: Cima Còrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 13%

Acidez total: 5,60 g/lit (ácido tartárico)

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

PH: 3,23

SO2 livre: 31 mg/lit

SO2 total: 136 mg/lit

Açúcar total: 1,01 g/l

Data de engarrafamento: Julho.2021

