



## CEIS 2022

### 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 Côdega do Larinho 20%.

O ano vitícola de 2022, após vários ciclos secos e quentes no Douro, foi particularmente difícil, tendo os 3 meses anteriores à vindima sido dos mais quentes e secos de que há memória no Douro. Questionávamos sobre a forma como as vinhas iriam responder a esta situação totalmente adversa. Os solos estavam ressequidos, as ondas de calor sucederam-se e no mês de Julho tivemos na nossa região temperaturas de 45 °C

A gestão da vinha manteve-se exigente, verificando a sua evolução, todas as semanas e por vezes dia a dia, para vindimar no momento certo.

As vinhas velhas não foram tão penalizadas como as vinhas mais recentes. Previam-se vinhos de elevada qualidade apesar de quantidade reduzida.

A boa qualidade das uvas traduziu-se em vinhos mais aromáticos e com maior frescura.

#### 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 Maio de 2023.

#### NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2022 de cor citrina, aroma frutado e intenso com predominância para os aromas florais e as notas tropicais.

Ótima frescura, ligeiramente doce, com acidez equilibrada e com um bom volume. Um vinho elegante, jovem e guloso.

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% Côdega de Larinho

Vindima: 2022

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: ADC22B

Localização das vinhas: Cima Cõrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 13%

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

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

PH: 3,29

SO2 livre: 32 mg/l

SO2 total: 120 mg/l

Açúcar total: 1,85 g/l

Data de engarrafamento: Junho.2023

