



## CEIS 2024

### 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 vitícola de 2024, após vários ciclos secos e quentes no Douro, foi marcado por condições climáticas mais típicas da região. Uma colheita de boa qualidade com vinhos de potencial e características de exceção. Lamentavelmente muitos produtores encontram dificuldade na venda da sua produção obrigando a deixar muitas uvas na vinha.

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, 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 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 2025.

#### NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2024 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% Còdega de Larinho

Vindima: 2024

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: ADC24B

Localização das vinhas: Cima Còrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 13%

Acidez total: 5,90 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,4 g/lit (ácido acético)

PH: 3,37

SO2 livre: 33 mg/lit

SO2 total: 98 mg/lit

Açúcar total: 1,92 g/l

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest, Lda, Gouvães do Douro, em Julho 2025

