



# GOIVAENS 2022

## Reserva Branco

### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho. 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 utilizadas para este Reserva não foram tão penalizadas como as vinhas mais recentes. Vinhos de elevada qualidade apesar de quantidade reduzida.

### NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Os cachos 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 barricas de carvalho francês durante 18 meses. O engarrafamento realizou-se em Setembro de 2024.

### NOTAS DE PROVA

Vinho elegante com forte personalidade, complexidade e frescura. Notas de fruta cítrica e nuances florais. Rico em aromas típicos das excelentes castas autóctones do nosso “terroir”. Mineralidade marcante em harmonia com notas ligeiramente amanteigadas. Um ótimo volume de boca e acidez com um final longo, fresco e mineral. Equilíbrio e potencial para envelhecimento.

Uma ótima escolha para acompanhar marisco, peixe e carnes brancas.

Servir preferencialmente entre 10°C e 12°C

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

40% Viosinho

20% Rabigato

20% Códega do Larinho

20% Mistura de castas autóctones

Vindima: 2022

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD22GOB

Localização das vinhas: Cima-Côrgo, margem norte

Envelhecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês

Álcool: 12,0%

Acidez total: 5,80 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,40 g/dm<sup>3</sup> (ácido acético)

PH: 3,38

SO<sub>2</sub> livre: 35 mg/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> total: 164 mg/dm<sup>3</sup>

Açúcar total: 1,00 g/dm<sup>3</sup>

Valor energético: 72Kcal/100ml

Hidratos de Carbono: 0,9 g/100 ml

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por Alceis Invest Lda, Gouvães do Douro, Set.2024

