

Ó DE CÁ 2024 Branco

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Uvas produzidas em parcelas de vinhas com 20/30 anos, utilizando exclusivamente castas autóctones, da mais alta qualidade. 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 das nossas vinhas manteve-se exigente, verificando a sua evolução, todas as semanas, 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 na 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 até ao seu engarrafamento em Julho de 2025.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2024 com cor citrina, aroma frutado, fresco e intenso onde predominam os aromas tropicais com notas de limão e ananás. Na boca evidencia-se a frescura, a acidez bem como um bom volume. A harmonia destas características revela um vinho elegante e muito persistente. Beber simples ou a acompanhar saladas, refeições leves ou pratos de peixe. Servir preferencialmente a uma temperatura de 6°C/10°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

30% Rabigato; 30% Códaga de Larinho; 30% Viosinho; 10% Outras
Vindima: 2024

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD24BODE

Localização das vinhas: Cima Corgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 13,0 %

Acidez total: 5,9 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,33 g/dm³ (ácido acético)

PH: 3,25

SO₂ livre: 35 mg/dm³

SO₂ total: 123 mg/dm³

Açúcar total: 1,92 g/dm³

Valor energético: 77 Kcal/100ml

Hidratos de Carbono: 0,8 g/100ml

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

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

