



## QUINTA DE CEIS

### Branco 2019



#### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, de vinhas velhas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Rabigato, Còdega do Larinho e Viosinho

O ano vitícola de 2019 desenrolou-se sem grandes extremos e sem fenómenos climatéricos imprevistos, distinto dos anos anteriores. O Inverno e a Primavera foram secos e com temperaturas amenas. Não se verificaram chuvas intensas, queda de granizo ou desidratação das videiras. Durante a vindima as temperaturas foram também moderadas, com noites frescas, o que proporcionou maturações uniformes e boa acidez. Os volumes produzidos, em geral, registaram um acréscimo médio de 20% relativamente aos dois últimos anos.

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. Controlamos atentamente a maturação fenólica para obter o máximo potencial aromático.

#### 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 desengaço 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 na primeira quinzena de Julho de 2021.

#### NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2019 muito aromático, harmonioso e com excelente frescura. Notas cítricas, aroma complexo, frutado e com “nuances” florais de acácia e flor de laranjeira. Mineralidade e acidez equilibradas. Um volume de boca surpreendente com um final muito longo, doce e fresco. Potencial para envelhecimento em garrafa. Uma ótima escolha para anteceder uma refeição ou para harmonizar com saladas, sushi, peixe, marisco e carnes brancas.

Servir ligeiramente frio entre 8°C e 10°C.

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

50% Rabigato

25% Còdega de Larinho

25% Viosinho

Vindima: 2019

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD19B

Localização das vinhas: Cima-Còrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 13 %

Acidez total: 5,2 g/lit (ácido tartárico)

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

PH: 3,36

SO2 livre: 25 mg/lit

SO2 total: 104 mg/lit

Açúcar total: 2,59 g/l

Data de engarrafamento: Julho.2021

