



QUINTA DE CEIS

QUINTA DE CEIS 2023

Vinhas Velhas Branco

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

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

O ano vitícola de 2023 no Douro, após vários ciclos secos e quentes, revelou uma colheita de boa qualidade e ligeiramente superior em volume comparativamente com a anterior, fruto de um ano ameno e com um ciclo favorável.

Apesar de alguns acontecimentos meteorológicos extremos e da instabilidade durante a vindima a n/habitual gestão cuidadosa e exigente, verificando a evolução da vinha todas as semanas e por vezes dia a dia, permitiu-nos vindimar no momento certo.

As n/vinhas velhas foram uma vez mais pródigas na qualidade antevendo um ano muito positivo. Previam-se vinhos de elevada qualidade em todas as n/quintas.

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 cubas de aço inoxidável, sobre barras finas, até ao engarrafamento na primeira quinzena de Novembro de 2024.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2023 bastante aromático, equilibrado e com ótima frescura. Notas cítricas, aroma complexo, frutado e com “nuances” florais de acácia e flor de laranjeira. Mineralidade e acidez equilibradas. Um bom volume de boca com um final muito longo, doce e fresco.

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% Códega de Larinho

25% Viosinho

Vindima: 2023

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD23B

Localização das vinhas: Cima-Côrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Garrafa: 750 ml

Álcool: 13 %

Acidez total: 6,0 g/l (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,26 g/l (ácido acético)

PH: 3,36

SO2 livre: 34 mg/l

SO2 total: 173 mg/l

Açúcar total: 0,30 g/l

Valor energético: 76Kcal/100ml

Hidratos de Carbono: 1,0 g/100 ml

Volume nominal: 75cl / Contém Sulfitos

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

