

Casa d'Arrochella

**** Douro ****



GRANDES QUINTAS

Douro

COLHEITA

Vinho Branco

2020



Ficha Técnica

Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

Sub-Região

Douro Superior

Zona de Produção

Quinta das Trigueiras e Quinta do Cerval

Área da Vinha

10 ha

Origem do Solo

Granítico e Xistoso

Altitude da Vinha

300 a 490 metros

Castas

Gouveio, Rabigato, Siria e Códega do Larinho

Vinificação /Estágio

Vindima manual em caixas de 20 Kg, desengaça a 100%, prensagem suave e fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 14°C durante 10 dias. Estágio sempre em cuba de inox, com *batonnage* das borras finas semanalmente.

Engarrafamento

Abril de 2019.

Análises Físico-químicas

13,30 (% V/V) Teor Alcoólico

3,20 pH

6,30 (g/dm³ – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,30 (g/dm³ – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,60 (g/dm³) Açúcar Residual

Notas de Prova

Aspecto brilhante. No aroma as primeiras notas são citrinos, depois evolui com apontamentos de alperce e mel. O final é persistente e floral. Na boca é elegante e fresco, com boas notas cítricas. Termina volumoso, persistente e mineral.

Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 4 anos.

Conservação na Cave

Humidade 70% e temperatura 12°C.

Como Servir

Sirva fresco por volta dos 10°C.

Enólogo

Luis Soares Duarte