

CONTOS DA TERRA BRANCO 2023

DOC DOURO



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Baixo Corgo
Castas | 30% Viosinho, 20% Gouveio, 15% Folgazão,
15% Rabigato, 10% Còdega de Larinho
e 10% Arinto.

Altitude | 50 a 500 metros.
Geologia do solo | Xistoso.
Idade das vinhas | > 25 anos.

VINDIMA DE 2023

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por mais um ano atípico, com o Inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, mas um Verão classificado como normal. Foi para nós um ano extraordinário para a elaboração de brancos de qualidade, com concentração e acidez média-alta.

VINIFICAÇÃO

O nosso processo produtivo iniciou com a receção das uvas em pequenas caixas de 20kg, garantindo a preservação da sua qualidade. Procedeu o desengace total dos cachos, assim como o esmagamento e prensagem delicados, para separar o líquido das massas; a decantação a frio durante 24 a 48 horas, aumentando assim a pureza do vinho. A fermentação alcoólica ocorreu de forma espontânea nas nossas cubas de inox, com controlo de temperatura para manter as condições ideais. Por fim, o vinho estagiou em borras finas, conferindo-lhe profundidade e complexidade.

ESTÁGIO

Cubas de inox.

ENGARRAFAMENTO

Data | Maio 2024
Garrafa | Borgonha Nova
Rolha | Cortiça Aglomerado

i

Nº de Garrafas 750 ml
4.900 Unid.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13% | Acidez Total - 5,4 gr/L | Acidez Volátil - 0,6 gr/L | pH - 3,3 | Açúcares Totais - <2 gr/L