

CONTOS DA TERRA BRANCO 2024

DOC DOURO



Descrição da Vinha

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

Altitude | 50 a 500 metros.

Geologia do solo | Xistoso.

Idade das vinhas | > 20 anos.

Vindima de 2024

O Ano Viçola de 2023/2024 caraterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, considerando-se um ano quente e normal em termos de precipitação, relativamente ao valor histórico. As vindimas em 2024 foram mais tardias em relação à média e apresentaram maior número de cachos, um peso por cacho similar e menor percentagem de desidratação de bagos relativamente aos dados de histórico, contribuindo para um ano de elevada produção. Tendo em conta as condições meteorológicas observadas, o reduzido impacto de pragas e doenças, com uvas em bom estado fitossanitário, estamos perante um ano com produção acima da média e elevado potencial qualitativo.

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

Estágio de 8 meses em depósitos de inox

Engarrafamento

Data | Maio 2025

Garrafa | Borgonha Nova

Rolha | Cortiça Microgranulado

Informação Técnica

Teor alcoólico - 13% | Acidez Total - 5,5 gr/L | Acidez Volátil - 0,28 gr/L | pH - 3,3 | Açúcares Totais - <2 gr/L