

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% Còdega de Larinho e 10% Arinto.
Altitude | 50 a 500 metros.
Geologia do solo | Xistoso.
Idade das vinhas | > 20 anos.

VINDIMA DE 2024

O Ano Vitícola de 2023/2024 caracterizou-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