

# SELECTION BRANCO 2022 | DOC DOURO

JOVEM & AROMÁTICO,  
*atrevido na boca.*



## DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Baixo Corgo  
Castas | 40% Verdelho, 20% Viosinho, 20% Gouveio, 10% Códega do Larinho e 10% Malvasia Fina.  
Altitude | 100 a 500 metros.  
Geologia do solo | Xistoso.  
Idade das vinhas | > 25 anos.

## VINDIMA DE 2022

O ano vitícola de 2021/2022 caracterizou-se como um ano quente e seco em todas as estações. Estas condições resultaram numa quebra de produção de 15-20% relativamente ao ano anterior. Os mostos resultantes apresentaram teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos ligeiramente inferiores à média.

## VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace total e esmagamento muito suave, seguido de prensagem para separar o líquido das massas. Decantação ocorreu entre 24 a 48 horas. Fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperatura. Estágio em borras finas.

## ESTÁGIO

10 meses em cubas de inox.

## ENGARRAFAMENTO

Data | Julho 2023  
Garrafa | Bordalesa Elite  
Rolha | Cortiça Natural

*i*

Nº de Garrafas 750 ml  
7.866 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt  
200 Unid.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 12,5% | Acidez Total - 5gr/L | Acidez Volátil - 0.3gr/L | pH - 3.46 | Açúcares Totais - <2 gr/L