

SELECTION BRANCO 2024 | DOC DOURO



i

Nº de Garrafas 750 ml
27.800 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt
100 Unid.



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Baixo Corgo
Castas | 40% Verdelho, 20% Viosinho, 20% Gouveio, 10% Códaga do Larinho e 10% Malvasia Fina.
Altitude | 50 a 500 metros.
Geologia do solo | Xistoso.
Idade das vinhas | > 25 anos.

VINDIMA DE 2024

O ano vitícola de 2023/2024 caracterizou-se por um ano quente e com precipitação normal, relativamente ao valor histórico. As vindimas em 2024 foram mais tardias, com maior número de cachos, menor percentagem de desidratação de bagos e um peso médio por cacho excelente, o que contribuiu para um ano de elevada produção. Com uvas em excelente 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

7 meses em cubas de inox.

ENGARRAFAMENTO

Data | Abril 2025
Garrafa | Borgonha Nova Canela
Rolha | Cortiça Natural

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 12,5% | Acidez Total - 5,2gr/L | Acidez Volátil - 0,3gr/L | pH - 3,4 | Açúcares Totais - <2 gr/L