

# SELECTION BRANCO 2023 | DOC DOURO



## DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Baixo e Cima Corgo  
Castas | 40% Verdelho, 20% Viosinho, 20%  
Gouveio, 10% Códega do Larinho e 10%  
Malvasia Fina.

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

10 meses em cubas de inox.

## ENGARRAFAMENTO

Data | Maio 2024

Garrafa | Bordalesa Elite

Rolha | Cortiça Natural

*i*

Nº de Garrafas 750 ml  
14.000 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt  
200 Unid.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 12,5% | Acidez Total - 5,1gr/L | Acidez Volátil - 0,5gr/L | pH - 3,4 | Açúcares Totais - <2 gr/L