



“Aroma muito fresco e mineral, notas citrinas e florais muito típicas dos vinhos brancos do Douro. Fresco na boca, com bom volume.

Sugiro com peixes grelhados, mariscos, sushi e cozinha italiana.”

Rui Robredo Madeira

CASSA BRANCO / 2017

Jovem / Estágio de 4 meses em aço inox / Uvas das castas:
Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho / Solos xistosos.

CASTAS

Rabigato (40%), Viosinho (40%), Códega do Larinho (20%).

ORIGEM

Vinhas velhas e vinhas com castas seleccionadas situadas a uma altitude média de 550 metros, particular preferência por castas de acidez fixa elevada, como o caso do Rabigato e ou mistura de castas em vinhas velhas onde as baixas produções permitem um grande equilíbrio entre acidez e aroma.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas, é feito um grande esforço para que todas as operações pré-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, sendo responsáveis pela qualidade intrínseca do futuro vinho.

ESTÁGIO

Estágio de 4 meses em inox.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13%

pH 3,32

ACIDEZ TOTAL
5,10 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,2 g/dm³

EAN
560 9851 68412 1