



“Aroma mineral e frutado, fresco com gordura e bom volume de boca e complexidade dada pela fermentação e estágio em barricas. Aconselho-o vivamente com peixes grelhados gordos, pratos de marisco, sushi e cozinha italiana.”

Rui Roboredo Madeira

CASSA RESERVA / BRANCO / 2017

6 meses em barricas de carvalho francês e americano, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas de vinhas velhas das castas: Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho. / Solos xistosos do Douro Superior.

CASTAS

Códega do Larinho (50%), Rabigato (30%), Viosinho (20%).

ORIGEM

Neste vinho procuramos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas provenientes das vinhas tradicionais muito velhas das cotas altas do Douro Superior, que nos permitam mostrar todo o carácter das castas autóctones Durienses das vinhas velhas que nos permitem vinhos muito minerais e cremosos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, 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. Parte do vinho fermenta em madeira de carvalho francês e aí permanece após uma pequena trasfega sobre borras finas com agitação periódica "battonage" até à feitura do lote final com o vinho de cuba inox.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio em madeira francesa e americana com agitação das borras durante 6 meses até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,33

ACIDEZ TOTAL
5,60 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,3 g/dm³

EAN
560 9851 52111 2



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt