



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO



“Aroma complexo, de carácter mineral em equilíbrio com frutos exóticos, citrinos, flores brancas do campo, além de discretas e sugestivas notas tostadas de barrica.

Na boca é gordo e cremoso, com volume e frescura, muito longo.

Aconselho-o vivamente com peixe assado, queijos de pasta mole, pratos aromáticos e especiados como um caril de gambas.”

Rui Roboredo Madeira

CASTELLO D'ALBA RESERVA / BRANCO / 2016

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 a uma altitude média de 550 metros.

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, a cerca de 550 metros de altitude, 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 reductivo, 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 pre-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, pois são responsáveis pela qualidade intrínseca do futuro vinho. Parte do vinho fermenta em madeira de carvalho francês usada 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 enchimento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2016

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13%

pH 3,42

ACIDEZ TOTAL
4,80 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,9 g/dm³

EAN
560 9851 52181 5