



“Aroma mineral, frutos cítricos e exóticos, fresco com bom volume de boca, textura amanteigada 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*

## FAFIDE 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.

### 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 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 finas durante 6 meses até ao enchimento.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA  
2016

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

ÁLCOOL  
13%

pH 3,28

ACIDEZ TOTAL  
5,30 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
4,4 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52115 0



**RUI ROBOREDO MADEIRA**  
VINHOS DO VALE DO DOURO

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