



“Procurei com este vinho expressar a frescura das noites de Verão de uma das zonas mais quentes de Portugal, o Douro Superior, o solo granítico muito pobre da quinta limita as produções, fazendo com que haja um equilíbrio natural entre produtividade e concentração de aroma nas uvas. As noites frescas conservam a acidez e fracção aromática.

Aroma mineral e cítrico de toranja e frutos exóticos, com notas discretas de barrica bem integradas. Boca muito persistente e fresca com notas cítricas e acidez muito vivas, em harmonia com notas gordas e bem estruturadas do estágio em barrica, deixando antever longevidade.”

Rui Roboredo Madeira



QUINTA DA PEDRA ESCRITA RESERVA / BRANCO / 2017

Fermentação e estágio com agitação de borras finas em barricas de 500 Lts de Carvalho Francês. / Uvas da Quinta das castas Verdelho, Rabigato, Alvarinho e Viognier. / Solo granítico do Douro Superior, muito arenoso a uma altitude média de 575 metros.

CASTAS

Verdelho (30%), Rabigato (30%), Alvarinho (20%), Viognier (20%).

ORIGEM

A Quinta da Pedra Escrita está localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. Os solos secos e áridos são predominantemente graníticos, arenosos e muito pobres em nutrientes. Replantámos a Quinta por acreditar que os solos de granito dão origem a vinhos de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade como outrora com uvas muito concentradas e baixas produtividades. Esta é uma tradição que queremos trazer de volta a um mundo de vinhos cada vez mais estereotipados, e que vinca o carácter único dos vinhos brancos de altitude do Douro.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg. As uvas são prensadas sem esmagamento e sem desengace 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 preservando os aromas primários.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio com agitação de borras finas em barricas de carvalho francês de 500 Lts até ao enchimento em Junho.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,12

ACIDEZ TOTAL
7,51 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,9 g/dm³

EAN
560 9851 52290 4