



“Aroma muito complexo, de carácter mineral em equilíbrio com notas discretas de frutos exóticos e citrinos, casca de laranja, em perfeito equilíbrio com sugestivas notas de barrica francesa tostada que lhe conferem grande complexidade aromática. Na boca mostra muito volume e frescura, muito longo com acidez natural muito viva.

Vinho de carácter gastronómico, peixe assado no forno à Portuguesa, queijos de ovelha de pasta mole, carnes brancas e pratos de bacalhau.”

Rui Robredo Madeira

CASTELLO D'ALBA

VINHAS VELHAS / BRANCO / 2017

9 meses em barricas de carvalho francês, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas de vinhas velhas misturadas na vinha “field blend”, das castas: Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho / Solos xistosos do Douro Superior a uma altitude média de 500 metros.

CASTAS

Códega do Larinho (60%), Rabigato (20%), Viosinho (20%).

ORIGEM

Neste vinho procurámos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas de Códega do Larinho provenientes das vinhas tradicionais muito velhas das cotas altas do Douro Superior, a cerca de 550 metros de altitude. Com este vinho procuramos recuperar esta casta autóctone Duriense praticamente exclusiva das vinhas velhas, e assim mostrar todo o seu carácter muito mineral e cremoso.

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. 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. A totalidade 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 no fim da Primavera.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio prolongado em madeira francesa com agitação das borras durante 9 meses até ao engarrafamento, com estágio mínimo de 3 meses em garrafa.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13%

pH 3,23

ACIDEZ TOTAL
6,32 g/dm³

ÁÇÚCARES TOTAIS
4,7 g/dm³

EAN
560 9851 52186 0



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

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