



“Aroma intenso, de carácter mineral em equilíbrio com notas discretas de frutos exóticos, melão e toranja.

Acidez e frescura com fruta dominam o paladar, sentindo-se a mesma fruta que no nariz, estruturado e suave com acidez muito fresca.”

*Rui Roboredo Madeira*

## CASTELLO D'ALBA VIOSINHO / 2019

Uvas 100% Viosinho provenientes da nossa vinha de solo xisto-argiloso plantada em altitude, onde as noites frias ajudam a preservar todo o potencial de aromas primários da casta. / Uvas prensadas inteiras sem desengace. / Fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre 16-17 °C.

### CASTAS

Viosinho (100%)

### ORIGEM

Viticultura de sequeiro (vinhas não irrigadas). Uvas provenientes da nossa vinha de solo xisto-argiloso plantada em altitude, onde as noites frias ajudam a preservar todo o potencial de aromas primários da casta.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 20 Kg, prensagem suave dos cachos inteiros sem desengace, de modo a preservar ao máximo a integridade das uvas, fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre os 16-17 °C de modo a obtermos a máxima expressão da combinação: casta / solo / clima.

### ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica o vinho esteve em contacto com as borras finas, tendo as mesmas tendo sido levantadas e agitadas durante cerca de um mês em cuba inox de modo a ganharmos cremosidade e volume de boca.

Após o engarrafamento o vinho estagiou 3 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado no mês de Junho.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

**COLHEITA**  
2019

**DENOMINAÇÃO**  
DOC DOURO

**ÁLCOOL**  
13,0%

**pH** 3,09

**ACIDEZ TOTAL**  
7,40 g/dm<sup>3</sup>

**AÇÚCARES TOTAIS**  
0,9 g/dm<sup>3</sup>

**EAN**  
560 9851 52331 4



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

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