



ENCOSTAS DO GAVIÃO / DOURO / BRANCO / 2021

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

CASTAS: RABIGATO E CÓDEGA DO LARINHO.

VINIFICAÇÃO: AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, PRETENDENDO-SE QUE APRESENTEM UMA MATURAÇÃO PUJANTE, CONDUZINDO A MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS E POLIFENÓLICAS. A VINIFICAÇÃO FOI FEITA EM CUBAS INOX, PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES DE QUALIDADE PRESENTES NAS PELÍCULAS DAS UVAS BEM MADURAS PASSASSEM, SUAVEMENTE, PARA O VINHO COM LIGEIRAS REMONTAGENS E MACERAÇÕES PROLONGADAS.

ESTÁGIO: APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU EM CUBAS DE INOX ATÉ AO SEU ENGARRAFAMENTO.

ENGARRAFAMENTO: AGOSTO DE 2022

NOTAS DE PROVA: COR AMARELO LIMÃO PÁLIDO, NARIZ PERFUMADO E INTENSO, COM NOTAS FLORAIS DE CAMOMILA ONDE SOBRESSAEM OS AROMAS CÍTRICOS A CASCA DE LIMÃO E LARANJA ASSOCIADOS A NOTAS TROPICAIS DE ANANÁS E MANGA. NA BOCA É SECO, COM UMA ACIDEZ ELEVADA O QUE LHE CONFERE UMA SENSAÇÃO DE FRESCURA IMEDIATA, TERMINANDO COM UM VOLUME DE BOCA MÉDIO E ENVOLVENTE.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEORALCOÓLICO: 11,0 (%/V -20°)

PH: 3,19

ACIDEZ TOTAL: 6,0 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: EGB21

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL