

# BRANCO SUPERIOR SUPERIOR WHITE

ARRIBAS  
DOURO®



*Notas claras de mineralidade equilibradas com um ligeiro toque provocado pelo envelhecimento em barrica.*

*Intense traces of minerality balanced with a smooth hint of the French oak barrels ageing.*



## Origem / Origin

**As uvas brancas que dão origem a este vinho provêm de vinhas de solo xistoso plantadas a uma altitude média de 350 metros, com exposição Nordeste, entre Freixo de Espada à Cinta e Barca d'Alva.** / To create this wine we collect the white grapes in vines facing Northeast at an average height of 350 meters above sea level, located between Freixo de Espada a Cinta and Barca d'Alva. Stony schist soils, allowing us to obtain intense minerality on the white wines we produce.

## Vinificação / Vinification

**Vindima de colheita manual. A uva é lentamente prensada, seguindo-se uma fermentação à temperatura de 16°C em barricas de carvalho francês com "battonage".** / Hand picked harvest. Soft pressure of the whole grape. Fermentation at 16°C in French oak barrels with "battonage"

## Envelhecimento / Ageing:

**1/3: 6 meses em barricas de Carvalho francês**

**2/3: Cubas de Inox com "Battonage"**

1/3: 6 months in French Oak Barrels

2/3: Stainless steel vats with "battonage"

## Notas de Prova / Tasting Notes

**Traços bem vinculados de mineralidade e citrinos, com um leve toque de madeira causado pelo envelhecimento em barricas de carvalho francês.** / Notorious traces of minerality and citric floral hint with a light touch of the French oak barrels ageing.

## Acompanhar com / PAIRING TIPS:

**Refeições leves de peixe.**

Perfect for light fish meals.

## Especificações técnicas / Technical Specs

**Ano: 2018 / Vintage: 2018**

**Denominação DOC Douro / DOC Douro Appellation**

**Uvas: Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio e Viosinho.** / Grapes:

Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio and Viosinho.

**Alcól: 12,5% / Alcohol: 12,5%**

**pH: 3,40 / pH: 3,40**

**Acidez Total: 5,8 g/dm<sup>3</sup> / Total Acidity: 5,8 g/dm<sup>3</sup>**

**Açúcares totais: 3,8 g/dm<sup>3</sup> / Total Sugars: 3,8 g/dm<sup>3</sup>**

**CÓDIGO DE BARRAS / EAN CODE:5600264814006**