



CASTAS

40% Gouveio Real, 40% Viosinho e 20% Malvasia Fina



SOLOS

Xisto - Limo



DENOMINAÇÃO

DOC - Douro | Sub-região Baixo Corgo



VINIFICAÇÃO

Colheita manual em 17 de setembro de 2019, realizada em caixas de 20 kg. Seleção manual em mesa de escolha. Prensa direta e suave. Fermentação lenta a baixa temperatura, 14 C. Engarrafado em 28 de maio de 2020.



LANÇAMENTO

Março de 2022



PRODUÇÃO

5.670 garrafas de 0,75L



ÁLCOOL 13,0% Vol.

ACIDEZ TOTAL 6,3 gr/L

PH 3,26



NOTAS DE PROVA

Límpido, brilhante, de cor cítrina com nuances esverdeadas. Aromas frescos de jardim, com flores de laranjeira e jasmim. Frutas brancas e tropicais. No copo, há um aumento da intensidade dos aromas das frutas sobrepondo-se aos aromas de flores. Elegante e equilibrado. Na boca apresenta-se com bom volume, acidez equilibrada com toques de frutas subtis e presentes. É um blend de castas autóctones da Região Demarcada do Douro que lhe confere acidez e estrutura de boca delicadas.



CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e ser bebido a 12°C.



GASTRONOMIA

Vinho que acompanha bem salmão gravillax, pescados e peixes frescos do mar, mariscos.



ENÓLOGO

Francisco Montenegro



PRODUTOR

Fernanda Zuccaro