

QUINTA DOS CASTELARES



Colheita Branco 2012

“Vinho Branco com o carácter freixenista das vinhas velhas do Douro Superior.

Fermentado em barrica, com estrutura média, tem um estilo frutado, boa mineralidade, muito elegante e gastronómico.”

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho provêm essencialmente das vinhas velhas da Quinta dos Castelares, localizada em Freixo de Espada à Cinta, no Douro Superior, a uma altitude entre 500-600 metros. Os solos são de xisto com elevada pedregosidade. A vinha está implantada em patamares de duplo bardo e vinha ao alto. Orientação dominante: Norte-Nascente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Suave prensagem dos cachos inteiros. Fermentação com controlo de temperatura a 16 °C. Fermentação parcial em barricas novas de carvalho francês grão fino seguido de estágio com agitação das borras finas.

ESTÁGIO

Em pequenas cubas de inox até ao enchimento.

PROVA

Vinho frutado de estrutura média, forte mineralidade, muito elegante e gastronómico, com o carácter freixenista das vinhas velhas do Douro Superior.

GASTRONOMIA

Experimente-o com peixe assado no forno, bacalhau, carnes brancas e queijos de pasta mole.

DADOS TÉCNICOS

Colheita 2012

Denominação *DOC Douro*

Castas *Codega do Larinho, Rabigato, Gouveio*

Álcool 13%

pH 3,19

Acidez total 6,0 g/dm³

Açúcares reductores 3,2 g/dm³

Enologia *Rui Roboredo Madeira*

