



DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE



DOURO BRANCO 2025

DATA DA VINDIMA
2025

TIPO DE VINHO
Vinho tranquilo Douro D.O.C.

ORIGEM E SUB-REGIÃO
Douro - Cima Corgo

CASTAS
Arinto, Viosinho, Rabigato e Gouveio

VINIFICAÇÃO
Apanha da uva à mão em caixas de 25 kg; pré-seleção dos cachos à entrada; prensagem suave; fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO
Estágio por 6 meses em cuba

COR
Citrina com reflexos esverdeados

AROMA

Intenso e complexo onde sobressaem apontamentos de fruta madura como pêssego e alperce, posteriormente evoluindo para notas tropicais.

SABOR

Na boca é sedoso e com alguma untuosidade. Tem uma acidez muito presente que se prolonga pela prova toda tornando o vinho muito persistente e longo.

TEMPERATURA IDEAL PARA SERVIR
10 - 12 °C

RECOMENDAÇÕES DE CONSUMO

Guardar a garrafa deitada ao abrigo da luz; trata-se de um vinho para ser consumido jovem; o vinho está filtrado e pronto para ser bebido; depois de abrir a garrafa é aconselhável bebê-lo nas 24 horas seguintes

Teor alcoólico (%vol.): 13,5%
Açúcar total (g/l): 0,6
PH: 3,47
Acidez total (g/l): 5