



DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE



VINHO DO DOURO BRANCO 2023

DATA DA VINDIMA
2023

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-selecção 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): 0,60
Ph(g/l): 3,53
Acidez total (g/l): 5