



# 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