DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE

VINHO DO DOURO BRANCO 2024

DATA DA VINDIMA
2024

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.): 12,5
Açucar total (g/l): 0,60
Ph(g/l): 3,50
Acidez total (g/l): 5.2

QUINTA DONA MATILDE – BAGAÚSTE | 5050-421 Canelas PRG | Portugal
Tel.: +351 254 321 795 | E-mail: info@donamatilde.pt | Website: www.donamatilde.pt