

FIRMADO

RABIGATO, ARINTO E GOUVEIO

2022

Região : Douro, Cima Corgo

Classificação : Doc Douro | **Tipo :** Branco

Casta : Rabigato, Arinto e Gouveio

Área Vinha : 3 ha | **Solo :** Xistoso | **Exposição :** Norte

Vinificação :

Vinha com idade superior a 25 anos, com altitude acima de 500 m conferindo-lhe frescura e nervo. A vindima é feita em caixas de 12 kg. Arrefecimento da uva por forma a preservar toda a pureza aromática das castas. Desengace total. Prensagem suave. Vinho fermentado e estagiado durante 9 meses em barrica de carvalho francês de 500L com ligeira bâtonnage nos primeiros 3 meses para promover uma maior suavidade e estrutura no vinho. Posterior estágio de 9 meses em garrafa para uma perfeita harmonização do vinho.

Notas de prova :

Nariz muito complexo com fruta vincada (tangerina, toranja, pera, ananás), frutos secos (noz, amêndoa), mineral (pólvora, notas especiadas doces (canela, gengibre) e ligeira baunilha. Na boca destaca-se a definição da pêra, frutos secos mantendo a baunilha. Ligeiro tanino delicado que adiciona untuosidade e envolveria de boca. Termina longo e persistente com uma acidez franca e salivante.

Harmonização :

Vinho complexo que pela sua persistência e untuosidade e pela sua acidez cobre um largo espectro de pratos. Acompanhar com mariscos grelhados, risotos, carnes brancas grelhadas, queijos de pasta mole. Temperatura de serviço ideal de 10 - 12 ° C.

Engarrafamento : 24/03/2023 | **Produção :** 3264 (grf)

Álcool : 13 % volume | **Acidez Total :** 6 g/L (ácido tartárico)

Açúcares : 0,9 g/L (glucose, frutose e sacarose) | **pH :** 3,17

Enólogo : Constantino Ramos

Embalagens :

Capacidade Garrafa (l) . 0,75
Dimensões (mm) . Ø 86,0 x 286 | Peso (kg) - 1,4
Código de barras EAN (grf) . 5600708681072

Caixa Dimensões (mm) . 298 x 237 x 155
Peso (kg): 8,41 | Numero garrafas . 6
Código de barras ITF (cx) . 15600708681062

