



“Aroma muito fresco e mineral, notas citrinas e florais muito típicas dos vinhos brancos de altitude do Douro. Fresco na boca, com final médio e frutado vivo. Sugiro só como aperitivo, ou com peixes grelhados, mariscos, pastas, pizzas, ...”

*Rui Roboredo Madeira*

## CASTELLO D'ALBA BRANCO / 2023

Uvas das castas Rabigato, Gouveio e Viosinho. / Solos xistosos do Douro Superior.

### CASTAS

Rabigato (40%), Gouveio (30%), Viosinho (30%).

### ORIGEM

Vinhas velhas e vinhas com castas seleccionadas situadas a uma altitude média de 500 metros, particular preferência por castas de acidez fixa elevada, como o caso do Rabigato e ou mistura de castas em vinhas velhas onde as baixas produções permitem um grande equilíbrio entre acidez e aroma.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas.

### ESTÁGIO

Em cubas de aço inox.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA  
2023

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

ÁLCOOL  
13,5%

pH 3,42

ACIDEZ TOTAL  
6,43 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
0,6 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52210 2

