



“Aroma complexo, de carácter mineral em equilíbrio com frutos exóticos, citrinos e flores brancas do campo, além de discretas notas de barrica. Na boca é gordo e cremoso, com volume e frescura, muito longo.”

Rui Robredo Madeira

CASTELLO D'ALBA RESERVA / BRANCO / 2022

Solos xistosos e graníticos do Douro Superior. / Vinhas não irrigadas. / Castas: Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho.

CASTAS

Viosinho (50%), Rabigato (30%), Códega do Larinho (20%).

ORIGEM

Neste vinho procuramos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas provenientes das vinhas tradicionais das cotas altas do Douro Superior, na transição dos solos xistosos para graníticos, que nos permitam mostrar todo o carácter das castas autóctones Durienses obtendo vinhos muito minerais e cremosos.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, cachos inteiros sem desengace, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem. É feito um grande esforço para que todas as operações pré-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, por forma a interferir o mínimo possível na qualidade intrínseca das uvas. Fermentação com leveduras indígenas, 20% do mosto fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês com agitação de borras finas - 'batonnage' - durante 4 meses, tendo os restantes 80% estagiado em cubas de aço inox.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13%

pH 3,21

ACIDEZ TOTAL
5,9 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,52 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52181 5