



“Grande concentração e pureza aromática, com carácter mineral em equilíbrio com notas discretas de frutos exóticos e citrinos. Na boca mostra muito volume e frescura, muito longo com acidez natural muito viva.

Vinho de carácter gastronómico, peixe assado no forno à Portuguesa, queijos de ovelha de pasta mole, carnes brancas e pratos de bacalhau.”

Rui Roboredo Madeira



CASTELLO D'ALBA SUPERIOR / BRANCO / 2021

Seleccção de uvas das castas Rabigato, Viosinho e Verdelho. / Solos xistosos do Douro Superior a uma altitude média de 550 metros. / Fermentação em cubas de aço inox com agitação de borras finas - 'batonnage'.

CASTAS

Rabigato (50%), Viosinho (30%), Verdelho (20%).

ORIGEM

Neste vinho procurámos a concentração e pureza aromática das uvas de vinhas tradicionais das cotas altas do Douro Superior, a cerca de 550 metros de altitude.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, fermentação em ambiente redutivo, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas. É feito um grande esforço para que todas as operações pré-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, sendo responsáveis pela qualidade intrínseca do futuro vinho. A totalidade do vinho fermenta em cubas de aço inox e aí permanece após uma pequena trasfega sobre borras finas com agitação periódica "battonage" até à feitura do lote final.

ESTÁGIO

Em cubas de aço inox com agitação de borras finas - 'batonnage' até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2021

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13%

pH 3,10

ACIDEZ TOTAL
6,6 g/dm³

açúcares totais
4,33 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52384 0