



“Aroma muito cítrico e mineral, notas de toranja, frutos exóticos discretos e flores do campo complexadas por uma forte mineralidade do solo exclusivamente granítico, com um fumado muito discreto. Boca muito persistente e fresca com notas cítricas muito vivas resultando num conjunto muito elegante, com acidez muito fresca e persistente.

Peixes gordos e fumados, marisco, excepcional com queijos de ovelha semi-curados, grande aptidão gastronómica em geral.”

Rui Roboredo Madeira



QUINTA DA PEDRA ESCRITA BRANCO / 2017

6 meses em barricas de carvalho francês, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas da Quinta das castas Alvarinho, Verdelho, Rabigato e Viognier. / Solo granítico do Douro Superior, muito arenoso a uma altitude média de 575 metros.

CASTAS

Alvarinho (35%), Verdelho (30%), Rabigato (30%), Viognier (5%).

ORIGEM

A Quinta da Pedra Escrita está localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. Os solos secos e áridos são predominantemente graníticos, arenosos e muito pobres em nutrientes. Replantámos a Quinta por acreditar que os solos de granito dão origem a vinhos de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade como outrora. Esta é uma tradição que queremos trazer de volta a um mundo de vinhos cada vez mais estereotipados, e que vinca o carácter único dos vinhos brancos de altitude do Douro.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C. As uvas são prensadas sem esmagamento e sem desengace 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 madeira de carvalho francês usada e aí permanece após uma pequena trasfega sobre borras finas com agitação periódica “battonage” até à feitura do lote final no fim da Primavera.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio de 6 meses em madeira de carvalho francês com agitação das borras até ao engarrafamento, após o que estagiou em garrafa durante 4 meses.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,15

ACIDEZ TOTAL
6,67 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,8 g/dm³

EAN
560 9851 52092 4