



“Procurei com este vinho expressar a frescura das noites de Verão de uma das zonas mais quentes de Portugal: o Douro Superior. O solo granítico muito pobre da quinta, faz com que haja um equilíbrio natural entre produtividade e concentração de aroma nas uvas. As noites frescas conservam a acidez e aromas.

Aroma mineral e cítrico, toranja e frutos exóticos, com notas muito discretas de barrica bem integradas. Boca muito persistente e fresca com notas cítricas e acidez muito vivas, em harmonia com notas gordas e bem estruturadas do estágio em barrica, deixando antever longevidade.”

Rui Roboredo Madeira



QUINTA DA PEDRA ESCRITA RESERVA / BRANCO / 2019

Vinho Biológico. / Uvas da Quinta, das castas Rabigato, Verdelho, Alvarinho e Viognier. / Solo granítico do Douro Superior, muito arenoso a uma altitude média de 575 metros. / Fermentação e estágio com agitação de borras finas em barricas de 500 Lts de Carvalho Francês.

CASTAS

Rabigato (30%), Verdelho (30%), Alvarinho (20%), Viognier (20%).

ORIGEM

Uvas cultivadas em modo biológico da Quinta da Pedra Escrita, localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. Os solos secos e áridos são 100% graníticos, muito arenosos e 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, com uvas muito concentradas e baixas produtividades.

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. As uvas são prensadas sem esmagamento e sem desengace de modo a preservar todo o potencial de aromas primários, sendo feito um grande esforço para que todas as operações pré-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio com agitação de borras finas em barricas de carvalho francês de 500 Lts até ao enchimento em Julho.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2019

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
13%

pH 3,12

ACIDEZ TOTAL
7,0 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,6 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52290 4

RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt
RRM.FT.QPERVB.e1