



“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 / 2022

Vinho Biológico. / Uvas da Quinta, das castas Alvarinho, Rabigato, Verdelho 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

Alvarinho, Rabigato, Verdelho, Viognier.

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 Junho.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
VINHO REGIONAL
DURIENSE

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,13

ACIDEZ TOTAL
7,0 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,9 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52290 4

