

BRANCO COLHEITA 2024

COLHEITA WHITE

ARRIBAS
DO DOURO®



Vinho encorpado, frutado e muito mineral num estilo gourmet.

Medium bodied, minerality, elegance and fruit in a gourmet style.

ORIGEM / ORIGIN

As uvas brancas que dão origem a este vinho provêm de vinhas de solo xistoso plantadas a uma altitude média de 350 metros, com exposição Nordeste, entre Freixo de Espada à Cinta e Barca d'Alva.

/ To create this wine we collect the white grapes in vines facing Northeast at an average height of 350 meters above sea level, located between Freixo de Espada a Cinta and Barca d'Alva. Stony schist soils, allowing us to obtain intense minerality on the white wines we produce.

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima de colheita manual. A uva é lentamente prensada, seguindo-se uma fermentação à temperatura de 16°C em barricas de carvalho francês com "battonage". / Hand picked harvest. Soft pressure of the whole grape. Fermentation at 16°C in French oak barrels with "battonage"

ENVELHECIMENTO / AGEING

Cubas de Inox. / Stainless steel vats.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Fresco, frutado e mineral, um vinho gastronómico com claros traços do terroir de Freixo de Espada à Cinta / Crispy and fresh, fruity and mineral, a food wine that shows the "Freixo de Espada a Cinta" terroir.

ACOMPANHAR COM / PAIRING TIPS

Acompanhar com refeições leves de peixe ou carnes brancas. / Perfect for light atlantic fish meals and white meats.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECS

Ano: 2023 / Vintage: 2023

Denominação DOC Douro / DOC Douro Appellation

Uvas: Códex do Larinho, Rabigato, Gouveio. / Grapes: Códex do Larinho, Rabigato, Gouveio.

Alcól: 13% / Alcohol: 13%

pH: 3,25 / pH: 3,25

Acidez Total: 5,8 g/dm³ / Total Acidity: 5,8 g/dm³

Açúcares totais: 4,6 g/dm³ / Total Sugars: 4,6 g/dm³

CÓDIGO DE BARRAS / EAN CODE: 5600113631945