

FICHA TÉCNICA
VALLE DO NÍDEO ARINTO & MOSCATEL 2013 75cl

País: *Portugal*

Região: *Douro*

Sub-Região: *Douro Superior*

Tipo: *Branco Seco*

Ano de Colheita: *2013*

Denominação: *DOC Douro - Denominação de Origem Controlada*

Castas: *Arinto e Moscatel Galego Branco*

Solo: *Xistoso (Altitude 450m)*

Produção Total: *5.000 garrafas*

Embalagem: *Caixa de cartão de 6 garrafas modelo Borgonhesa*

Teor Alcoólico: *12,5%*

pH: *3,14*

Acidez Total: *6,05 g/L*

Açúcar Residual: *0,6 g/L*

Cor: *Lima*

Temperatura Recomendada: *8°C*

Vinificação:

Após efectuada a colheita manual das uvas em caixas de 22 Kg, efectuou-se a prensagem e decantação do mosto a uma temperatura de 8°C. A fermentação foi controlada a uma temperatura de 15°C de modo a preservar todo o potencial aromático das castas. O estágio foi completado em cubas de inox.

Notas de Prova:

Este vinho branco foi produzido a partir de um blend de uvas de castas arinto e moscatel galego branco produzidas em vinhas próprias localizadas no planalto de Vila Nova de Foz Côa. Apresenta um conjunto complexo e estruturado de aromas de frutas característicos das castas que lhe dão origem, intensificado por uma acidez equilibrada que lhe confere um final longo e persistente.

Comercialização:

Produzido e engarrafado na adega da Quinta Daniel - Pocinho, Vila Nova de Foz Côa por Miguel Abrantes – Vinhos, Unipessoal, Lda.

Enólogo: *Miguel Abrantes*

