

FICHA TÉCNICA

VALLE DO NÍDEO SAUVIGNON BLANC 2013 75cl

País: Portugal

Região: Douro

Sub-Região: Douro Superior

Tipo: Branco

Ano de Colheita: 2013

Denominação: Regional Duriense

Castas: Sauvignon Blanc

Solo: Xistoso (Altitude 420m/ 450m)

Produção Total: 6.300 garrafas

Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas modelo Borgonhesa

Teor Alcoólico: 13%

pH: 3,19

Acidez Total: 5,5 g/L

Açúcar Residual: 1,3 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:

Da aliança de uvas da casta sauvignon blanc produzidas em Vale de Mendiz e em Vila Nova de Foz Côa, ambas de vinhas de cota alta surge este branco de volume envolvente com nota de groselha verde, ameixas e flores brancas. De final longo e acidez crepitante este "blend" será sempre boa aposta como aperitivo.

Comercialização:

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

Enólogo: Miguel Abrantes

